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 Cicloturistico ..... 5

Qualificazione di Accompagnatore Turistico ..... 11

Qualificazione di Acconciatore - Addetto ..... 18

Qualificazione di Acconciatore abilitato all'esercizio della attività autonoma – Percorso A ..... 30

Qualificazione di Acconciatore abilitato all'esercizio della attività autonoma – Percorso B ..... 37

Qualificazione di Addetto alle Vendite Prodotti Alimentari ..... 42

Qualificazione di Addetto alle Vendite Prodotti Non Alimentari ..... 52

Qualificazione di Aiuto Cuoco ..... 60

Qualificazione di Animatore Turistico ..... 67

Qualificazione di Assistente all'Autonomia ed alla Comunicazione dei Disabili ..... 75

Qualificazione di Assistente di Studio Odontoiatrico ..... 83

Qualificazione di Assistente Familiare ..... 92

Qualificazione di Cameriere ai Piani ..... 99

Qualificazione di Cameriere di Sala, Bar e Attività di Banqueting ..... 107

Qualificazione di Cuoco/Chef ..... 115

Qualificazione di Dermopigmentista ..... 126

Qualificazione di Operatore Dell'edilizia ..... 136

Qualificazione di Direttore Tecnico Agenzia di Viaggi ..... 144

Qualificazione di Estetista - Addetto ..... 154

Qualificazione di Estetista - Esercizio della Attività Autonoma – Percorso A ..... 165

Qualificazione di Estetista - Esercizio della attività autonoma – Percorso B ..... 171

Installatore e manutentore straordinario di caldaie, caminetti e stufe a biomassa ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 ..... 177

Installatore e manutentore straordinario di pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria – FER, inclusiva di installazione di impianti geotermici a pompe di calore a bassa entalpia, ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2" ..... 184

Installatore e manutentore straordinario di sistemi solari termici, ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 ..... 191

Installatore e manutentore straordinario di sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici, ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 ..... 198

Aggiornamento Obbligatorio dell'Installatore e Manutentore di Tecnologie Energetiche Alimentate da Fonti Rinnovabili ..... 205

Qualificato al fine della abilitazione delle imprese ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 a norma del c. 1, lett. f dell'allegato 4 al D.lgs. 03.03.2011 n. 28 ..... 205

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" ..... 207

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 ..... 211

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 ..... 215

Qualificazione di Magazziniere ..... 218

Qualificazione di Manutentore del Verde ai sensi dell'articolo 1, lettera b), della legge n. 154 del 26 luglio 2016 ..... 225

Qualificazione di Mediatore Interculturale ..... 231

Qualificazione di Operatore Amministrativo Segretariale ..... 239

Qualificazione di Operatore di Agenzia di Viaggi ..... 246

Qualificazione di Operatore di Calzature ..... 252

Qualificazione di Operatore di Confezione ..... 258

Qualificazione di Operatore di Cucina ..... 265

Qualificazione di Operatore di Panificio ..... 270

Qualificazione di Operatore di Pastificio ..... 278

Qualificazione di Operatore di Piercing ..... 285

Qualificazione di Operatore di Promozione e Accoglienza Turistica ..... 291

Qualificazione di Operatore di Tatuaggio e Trucco Permanente ..... 297

Qualificazione di Operatore Funebre/Necroforo ..... 310

Qualificazione di Operatore Lavorazione Articoli di Pelletteria ..... 315

Qualificazione di Operatore per la Gestione degli Archivi Amministrativi Giudiziari ..... 320

Qualificazione di Operatore dei Servizi Congressuali e Fieristici ..... 323

Qualificazione di Pasticcere ..... 331

Qualificazione di Pizzaiolo ..... 340

Qualificazione di Responsabile della Conduzione dell'Attività Funebre ..... 347

Qualificazione di Responsabile Tecnico di Tintolavanderia ..... 352

Qualificazione di Saldatore ad Arco Elettrico ..... 359

Qualificazione di Sarto ..... 367

Qualificazione di Segretario ..... 375

Qualificazione di Tecnico dell'Amministrazione Economico-Finanziaria ..... 383

Qualificazione di Tecnico di Conduzione Team di Progettazione ..... 389

Qualificazione di Tecnico Gestione Servizi Sala (Maître) ..... 397

Qualificazione di Tecnico di Progettazione Pacchetti Turistici .....407
Qualificazione di Tecnico Esperto in Enogastronomia e Valorizzazione della Cucina Regionale .....413
Qualificazione di Tecnico Marketing.....422
Qualificazione di Tecnico Organizzazione Eventi.....430
Qualificazione di Tecnico per l'attività di Carrozziere delle Autoriparazioni .....440
Qualificazione di Tecnico per l'Attività di Gommista delle Autoriparazioni.....446
Qualificazione di Tecnico Progettazione e Stampa 3D .....452
Qualificazione di Tecnico Sviluppatore di Applicazioni Software per Dispositivi Mobili .....458
Qualificazione di Truccatore Professionale Arte, Cinema, Moda e Spettacolo (Make-Up Artist And Style) .....464
Qualificazione di Web Designer.....471
**FORMAZIONE REGOLAMENTATA IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA** .....478
Lavoratori Addetti ai Sistemi di Accesso e Posizionamento Mediante Funi - Accesso e Attività Lavorativa su Alberi .....479
Lavoratori Addetti ai Sistemi di Accesso e Posizionamento Mediante Funi – Accesso e Lavoro in Sospensione in Siti Naturali o Artificiali .....483
Lavoratori e Preposti Addetti al Montaggio / Smontaggio /Trasformazione di Ponteggi.....487
Datore di Lavoro, dei Compiti di Prevenzione e Protezione dai Rischi - Settori Rischio Alto .....490
Datore di lavoro, dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi - Settori Rischio Medio .....494
Datore di lavoro, dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi - Settori Rischio Basso .....498
Addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili – con e senza stabilizzatori .....502
Addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili - con stabilizzatori.....507
Addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili - senza stabilizzatori .....512
Addetti alla conduzione di gru per autocarro .....517
Addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in alto .....522
Addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in basso .....528
Addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in basso e in alto.....534
Addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli industriali semoventi.....540
Addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli semoventi a braccio telescopico .....546
Addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi .....551
Addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli industriali semoventi, carrelli semoventi a braccio telescopico e carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi .....556

Addetti alla conduzione di gru mobili su ruote con falcone telescopico o brandeggiabile – percorso aggiuntivo al corso base per Addetti alla conduzione di gru mobili .....561

Addetti alla conduzione di gru mobili .....565

Addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali - trattori a cingoli .....570

Addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali - trattori a ruote.....575

Addetti alla conduzione di autoribaltabili a cingoli .....580

Addetti alla conduzione di caricatori frontali .....585

Addetti alla conduzione di escavatori a fune .....590

Addetti alla conduzione di escavatori idraulici.....595

Addetti alla conduzione di escavatori idraulici.....600

Addetti alla conduzione di terne .....605

Addetti alla conduzione di pompe per calcestruzzo .....610

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
# Qualificazione di Accompagnatore Cicloturistico

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

| **Unità di Competenza** | **Unità di Risultati di Apprendimento** |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| -- | Comunicare in lingua straniera |
| Predisporre gli itinerari cicloturistici | Leggere ed utilizzare cartografie |
| | Predisporre gli itinerari cicloturistici |
| -- | Tecniche ciclistiche |
| Accompagnare il gruppo, valutando le capacità e l'esperienza delle persone in rapporto alla difficoltà del percorso | Accompagnare il gruppo |
| | Intervenire in situazioni di emergenza |
| Curare le relazioni con i clienti | Curare le relazioni con la clientela |
| Manutenere la bicicletta | Manutenere la bicicletta |

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

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

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Possesso di titolo di studio o di qualifica professionale almeno di livello EQF3
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Lingua straniera<br>- Glossario tecnico della bicicletta in lingua straniera<br>***Abilità***<br>- Comunicare in forma scritta e orale in lingua straniera | *Comunicare in lingua straniera* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Fondamenti di geografia fisica<br>- Tecniche di lettura ed elaborazione cartografica degli itinerari. Calcolo di dislivelli e distanze.<br>- Tecniche di lettura cartografica<br>- Uso di strumenti di orientamento analogici e digitali<br>***Abilità***<br>- Redigere documentazione scritta e cartografica sull'itinerario dell'escursione<br>- Utilizzare strumenti di orientamento analogici e digitali | *Interpretare ed utilizzare cartografie* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di legislazione e normativa turistica comunitaria e nazionale<br>- Elementi di storia, cultura ed enogastronomia del territorio<br>- Offerta turistica locale, itinerari escursionistici ed enogastronomici<br>- Principali percorsi cicloturistici reperibili nella letteratura di settore<br>- Sistemi di trasporto pubblico accessibile alle biciclette<br>- Tecniche di stima delle difficoltà e dell'effort | *Predisporre gli itinerari cicloturistici* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Individuare e selezionare gli itinerari<br>- Individuare le caratteristiche del percorso e delle tipologie di mezzi ciclabili<br>- Valutare gli aspetti logistici, organizzativi e di rischio del percorso cicloturistico<br>- Ideare escursioni cicloturistiche per tipologie diversificate di utenza, verificandone la percorribilità ed il grado di difficoltà<br>- Reperire informazioni sul territorio interessato dall'escursione cicloturistica<br>- Utilizzare canali di comunicazione per promuovere la pratica cicloturistica | | | | |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche ciclistiche su strada e fuori strada | *Tecniche ciclistiche* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Codice della strada<br>- Tecniche di accompagnamento escursionistico<br>- Codici di comportamento in aree naturalistiche protette<br>***Abilità***<br>- Identificare ed utilizzare la tecnica ciclistica adeguata al contesto<br>Utilizzare tecniche di accompagnamento escursionistico<br>- Illustrare le attrattive dell'itinerario<br>- Vigilare per il rispetto del codice della strada e delle norme comportamentali<br>- Identificare situazioni di pericolo ed adottare i necessari comportamenti di riduzione del rischio<br>- Valutare le condizioni fisiche e la perizia tecnica dei ciclisti accompagnati, adottando i conseguenti comportamenti di conduzione del gruppo | *Accompagnare il gruppo* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Il sistema di soccorso pubblico e le procedure di attivazione<br>- Principali problemi ed emergenze tipiche del cicloturismo da incidenti e malori (traumatismi, affaticamento muscolare, …)<br>- Principi, tecniche e strumenti di primo intervento in situazioni di emergenza<br>***Abilità***<br>- Intervenire in situazioni di emergenza riducendo il pericolo, erogando misure di primo soccorso ed allertando i servizi competenti<br>- Applicare procedure e tecniche di primo soccorso in caso di incidente o malore | *Intervenire in situazioni di emergenza* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche tecniche delle diverse tipologie di biciclette<br>- Parti meccaniche ed elettriche della bicicletta. Ricambistica<br>- Tecniche di mantenimento in efficienza e manutenzione ordinaria<br>- Diagnostica dei principali problemi<br>- Cause ed effetti dell'usura dei principali componenti<br>- Tecniche e mezzi di riparazione su strada ed in situazioni di emergenza<br>***Abilità***<br>- Svolgere attività diagnostica, in caso di malfunzionamento o emergenza<br>- Svolgere la manutenzione ordinaria delle biciclette<br>- Realizzare piccole riparazioni ed interventi meccanici, anche su strada | *Manutenere la bicicletta* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di psicologia dei gruppi<br>- Tecniche di accoglienza clienti<br>- Tecniche di gestione e conduzione dei gruppi<br>- Tecniche di coinvolgimento<br>- Tecniche di mediazione e gestione dei conflitti<br>- Tecniche di problem solving<br>- Elementi di comunicazione interpersonale<br>- Tecniche di Public Speaking<br>- Elementi di marketing dei servizi e sistema di qualità | *Curare le relazioni con la clientela* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di customer satisfaction<br>- Codice deontologico dell'accompagnamento cicloturistico<br>***Abilità***<br>- Accogliere il cliente secondo regole di cordialità e cortesia<br>- Ascoltare e decodificare le richieste del cliente stabilendo una relazione di empatia<br>- Gestire le relazioni di gruppo al fine di creare coinvolgimento e partecipazione<br>- Gestire imprevisti e difficoltà al fine di risolvere o evitare conflitti e reclami<br>- Applicare tecniche di comunicazione efficace e interazione col cliente per favorire la coesione e la partecipazione<br>- Coinvolgere ed animare il gruppo<br>- Utilizzare strumenti di valutazione della qualità del servizio erogato al fine di definire modifiche o integrazioni ai servizi offerti | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **220** | **0** | |

**Nota**
Le unità di risultato di apprendimento dalla n. 3 alla n. 6 vanno realizzate nell'ordine in cui indicate.

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

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, laddove necessario laboratori pratici. Le unità n. 5 e n. 6 vanno realizzata prevalentemente in campo, attraverso pratica e simulazione in escursioni guidate.

***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, 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: dotazione di diverse tipologie di biciclette, mezzi di orientamento sia cartacei che digitali, cartografie, mezzi di pronto soccorso e kit di riparazione bici su strada.

***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 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 | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della Professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di comunicazione interpersonale<br>- Elementi di marketing dei servizi e sistema di qualità<br>- Tecniche di accoglienza clienti<br>- Tecniche di customer satisfaction<br>- Tecniche di problem solving<br>***Abilità***<br>- Saper accogliere il cliente secondo regole di cordialità e cortesia<br>- Saper ascoltare e decodificare le richieste del cliente stabilendo una relazione di empatia<br>- Utilizzare strumenti di valutazione della qualità del servizio erogato al fine di definire modifiche o integrazioni ai servizi offerti<br>- Saper gestire imprevisti e difficoltà al fine di risolvere o evitare conflitti e reclami | *Gestire l'accoglienza e la relazione con la clientela* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di gestione e conduzione dei gruppi | *Gestire le dinamiche relazionali e i ruoli* | 30 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di coinvolgimento<br>- Tecniche di mediazione e gestione dei conflitti<br>- Tecniche di Public Speaking<br>***Abilità***<br>- Saper gestire le relazioni di gruppo al fine di creare coinvolgimento e partecipazione<br>- Saper gestire imprevisti e difficoltà al fine di risolvere o evitare conflitti e reclami<br>- Saper coinvolgere ed animare il gruppo<br>- Applicare tecniche di comunicazione efficace e interazione col cliente per favorire la coesione e la partecipazione<br>- Applicare tecniche di comunicazione efficace e interazione col cliente per favorire la coesione e la partecipazione | *all'interno del gruppo* | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Lingua straniera<br>- Seconda lingua straniera<br>***Abilità***<br>- Comunicare in forma scritta e orale in almeno due lingue straniere | *Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Geografia turistica italiana, europea ed extraeuropea<br>- Elementi di storia, storia dell'arte ed antropologia | *Geografia turistica ed elementi di storia* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e caratteristiche degli itinerari: target ,tempi, difficoltà, utilites<br>- Offerta di ristorazione del territorio<br>- Offerta turistica del territorio: strutture, attività, servizi<br>- Tradizioni artigianali ed enogastronomiche del territorio<br>- Il sistema dell'offerta turistica<br>- Il sistema degli operatori turistici (agenzie, tour operator, guide, etc | *Il Sistema turistico* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di legislazione e normativa turistica comunitaria e nazionale<br>- Elementi di Normativa doganale<br>- Elementi normativi del sistema sanitario<br>- Elementi normativi del sistema assicurativo<br>***Abilità***<br>- 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 | *Applicare la normativa del settore turistico* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di tecnica turistica, dei trasporti, valutaria e doganale<br>- Sistemi di trasporto, biglietti, documenti e titoli di viaggio<br>- Sistemi di prenotazione e registrazione servizi turistici ricettivi e di intrattenimento<br>***Abilità***<br>- Selezionare la tipologia di itinerario e di servizi da erogare in relazione al contesto e ai clienti<br>- Studiare il percorso di viaggio e reperire informazioni di interesse turistico sulle zone e sui servizi compresi nell'itinerario<br>- Conoscere e gestire le procedure di prenotazione dei servizi turistici (alberghi, teatri, escursioni etc)<br>- Pianificare e gestire le modalità ed i tempi di trasporto (tipologie di trasporto | *Gestire il sistema di organizzazione e prenotazione dei servizi turistici* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | disponibili, modalità di funzionamento , tariffe, biglietti e documenti di viaggio) e definire orari e soste di viaggio<br>- Utilizzare strumentazione a supporto dell'attività d'ufficio (fax, fotocopiatrice) per la gestione degli adempimenti burocratici<br>- Gestire il sistema di relazioni con i fornitori dei servizi (alberghi, ristoranti,<br>- questure, ospedali, consolati, ambasciate, associazioni etc.) al fine di agevolare l'accesso degli utenti<br>- Gestire il sistema di relazioni con gli operatori turistici (agenzie, tour operator, guide, etc) al fine di avere referenti qualificati sul territorio | | | | |
| 9 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di cartografia e orientamento<br>- Tipologie di accompagnamento turistico<br>***Abilità***<br>- Trasferire informazioni di interesse turistico relative alle zone di transito coinvolgendo attivamente il gruppo<br>- Fornire indicazioni utili sull'offerta turistica (servizi, strutture, attività) del territorio in relazione alle richieste degli utenti<br>- Gestire l'utilizzo di biglietti e documenti di viaggio<br>- Conoscere e consultare strumenti di navigazione per orientare gli utenti<br>- Saper gestire imprevisti o situazioni critiche | *Gestire le attività di accompagnamento ed assistenza durante il viaggio* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 10 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di primo intervento e pronto soccorso<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di base di primo intervento, in caso di incidente o malore da parte di uno o più turisti del gruppo<br>- Contattare con tempestività i servizi di soccorso competenti territorialmente al fine di limitare danni e conseguenze<br>- Saper gestire le formalità amministrative di carattere sanitario (soccorso, decesso) | *Applicare i protocolli di sicurezza e di primo soccorso* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Prevedere o prevenire i pericoli tipici di particolari contesti o rischi legati a particolari tipologie di turisti (bambini, anziani, diversamente abili) | | | | |
| *11* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Organizzare la prevenzione in azienda<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **323** | **Max 4** | |

***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***

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | 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 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche economiche del settore, tipologie e caratteristiche degli esercizi dell’attività di acconciatura<br>- Nozioni di organizzazione aziendale e di disciplina di settore per l'esercizio dell'attività<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. | *“Inquadramento della professione”* | 80 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di comunicazione<br>- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita<br>- Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo | *“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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di problem solving<br>- Etica professionale<br>- Tecniche di monitoraggio e valutazione della soddisfazione del cliente<br>- Normativa sulla privacy e gestione dati personali<br>***Abilità***<br>- Utilizzare modalità di interazione adeguate alla tipologia di cliente<br>- Costruire relazioni di fiducia con il cliente<br>- 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.<br>- Fronteggiare con autocontrollo eventuali reclami e/o imprevisti | | | | formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Comunicazione in lingua straniera: grammatica e fonetica di base; vocabolario fondamentale; conversazione, ascolto e comprensione; termini specialistici del settore | *"Lingua straniera"* | 80 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di informatica | *"Elementi di informatica"* | 60 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di chimica cosmetologica<br>- Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici | *"Elementi di chimica e cosmetologia"* | 70 | 0 | Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia<br>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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia e fisiologia umana (in particolare, struttura anatomica, morfologia del viso) | *"Elementi di fisiologia e anatomia"* | 70 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- 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 | *"Elementi di tricologia e dermatologia"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e strumenti per l'analisi del capello<br>- Modalità di abbinamento fisionomia –acconciatura/colore<br>- Canoni e stili estetici, mode.<br>***Abilità***<br>- Ascoltare e comprendere le richieste e le aspettative del cliente.<br>- 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)<br>- Individuare alterazioni della funzionalità pilo-sebacea e le principali affezioni del cuoio capelluto<br>- Individuare anomalie strutturali e di pigmentazione del capello<br>- Valutare la necessità di una eventuale consulenza specialistica in ambito tricologico/dermatologico<br>- Valutare forme, geometrie, equilibri, asimmetrie del viso in relazione a taglio, colore e trattamenti stilistici,<br>- Individuare i trattamenti stilistici e cosmetici rispondenti sia alle necessità rilevate sia alle esigenze espresse dal cliente | *"Individuare i trattamenti da realizzare"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di ergonomia | *"Curare e allestire la postazione di lavoro"* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con |

| N. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tipologia di allestimento di spazi, attrezzature, strumenti e prodotti<br>- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature<br>***Abilità***<br>- Curare il layout degli spazi e della postazione di lavoro funzionali al benessere e alla sicurezza del cliente<br>- Adottare tecniche di allestimento di spazi di lavoro con attrezzature, strumenti e prodotti utili ai trattamenti da effettuare<br>- Verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature e assicurarsi la manutenzione | | | | riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda |
| 10 | ***Conoscenze***<br>- Normativa e dispositivi igienico-sanitari<br>- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino Disposizioni a tutela dell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro<br>- Smaltire i rifiuti secondo criteri e procedure rispondenti alle norme e ai regolamenti | *"Garantire il rispetto degli aspetti igienico-sanitari"* | 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 |
| 11 | **Conoscenze**<br>- Modalità di detersione dei capelli (temperatura dell'acqua, distribuzione dei prodotti, tempi di posa, massaggio e risciacquo).<br>- Tecniche di massaggio del cuoio capelluto<br>- Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti, ristrutturanti, lozioni<br>- Classificazione, componenti e nomenclature dei prodotti – anche naturali<br>- Modalità d'uso e conservazione dei prodotti<br>- Definizione di tossicità ed allergia relativa all'uso dei prodotti cosmetici.<br>***Abilità***<br>- Individuare i prodotti idonei in relazione alla diagnosi<br>- Leggere e comprendere le istruzioni e modalità d'uso dei prodotti<br>- Effettuare la detersione applicando le tecniche e i prodotti specifici | *"Effettuare il lavaggio dei capelli "* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | (maschere, impacchi, ecc.) ed al cuoio capelluto (gommage, scrub, ecc.)<br>- Associare il massaggio al trattamento scelto<br>- Eseguire il risciacquo per l'eliminazione dei prodotti detergenti | | | | |
| 12 | **Conoscenze**<br>- Tecniche di riconoscimento della struttura del capello<br>- Geometria dei volumi e delle forme<br>- Linee e taglio moda<br>- Tecniche di associazione dei quattro tagli base<br>- Tecniche e strumenti per il taglio e sequenze operative<br>- Strumenti e attrezzature per il taglio<br>- Tecniche di sfoltitura a rasoio e forbici e sequenze operative<br>- Suddivisioni e separazioni per i vari tipi di taglio<br>- Regole del taglio a rasoio, a scivolamento, del taglio irregolare a punta di forbice<br>- Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione di taglio e sfumature (forbici, rasoi, etc.).<br>- Principi di igiene e cura della persona<br>***Abilità***<br>- Sviluppare tagli (fondamentali o reinterpretati) tenendo conto della morfologia del viso, la struttura del cranio, la direzione e la densità dei capelli.<br>- Conoscere ed applicare le regole geometriche (separazioni dei capelli in senso verticale, orizzontale, diagonale) nell'esecuzione del taglio dei capelli<br>- Proporre e concordare il taglio in relazione ai servizi tecnici successivi, alle esigenze espresse dal cliente e ai tempi del gruppo di lavoro<br>- Associare tecniche di taglio<br>- Combinare strumenti e attrezzi<br>- Controllare la precisione dell'esecuzione e delle correzioni<br>- Saper utilizzare in sicurezza gli strumenti a disposizione per la realizzazione dei vari tipi di taglio e sfumature | *"Realizzare il taglio dei capelli"* | 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 |
| 13 | ***Conoscenze*** | *"Realizzare il taglio della barba"* | 80 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Geometria dei volumi e delle forme Linee e taglio moda della barba<br>- Strumenti e attrezzature per il taglio della barba e dei baffi e loro utilizzo<br>- Tecniche di taglio della barba e dei baffi e sequenze operative<br>- Prodotti detergenti, preparatori, calmanti e dopobarba tecniche di massaggio viso<br>- Malattie infettive a contagio ematico detersione, disinfezione sterilizzazione, sanitizzazione<br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti e attrezzature per il taglio della barba e dei baffi<br>- Conoscere ed applicare le regole geometriche nell'esecuzione del taglio della barba<br>- Associare tecniche di taglio della barba e dei baffi<br>- Combinare strumenti e attrezzi<br>- Controllare la precisione dell'esecuzione e delle correzioni<br>- Rassicurare il cliente in caso di ferite occorse durante il taglio della barba con rasoio | | | | 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 | ***Conoscenze***<br>- Approfondimenti su scala dei cromatismi, altezza di tono e pigmento predominante, colore dei capelli (tonalità, intensità, tendenza)<br>- Principi di colorimetria<br>- Caratteristiche chimiche dei prodotti fissativi, coloranti e decoloranti<br>- Tecniche di colorazione e decolorazione<br>- Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione dei trattamenti tecnici<br>***Abilità***<br>- Personalizzare il trattamento tecnico scelto in modo che soddisfi il cliente e ne valorizzi le caratteristiche<br>- Scegliere preparare ed applicare prodotti fissativi e coloranti/ decoloranti adeguati alle caratteristiche ed alle eventuali anomalie del capello da trattare.<br>- Conoscere e prevedere le possibili reazioni del capello trattato (comprese | *"Effettuare trattamenti tecnici: colorazione e decolorazione"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | eventuali reazioni allergiche e relative modalità di intervento).<br>- Rispettare le procedure operative ed i tempi di posa nell'applicazione dei prodotti scelti | | | | |
| 15 | ***Conoscenze***<br>Tecniche di realizzazione di permanenti e stirature<br>Caratteristiche chimiche dei prodotti fissativi<br>Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione dei trattamenti tecnici<br>***Abilità***<br>Personalizzare il trattamento tecnico scelto in modo che soddisfi il cliente e ne valorizzi le caratteristiche<br>Scegliere preparare ed applicare prodotti fissativi adeguati alle caratteristiche ed alle eventuali anomalie del capello da trattare.<br>Conoscere e prevedere le possibili reazioni del capello trattato (comprese eventuali reazioni allergiche e relative modalità di intervento).<br>Rispettare le procedure operative ed i tempi di posa nell'applicazione dei prodotti scelti | *"Effettuare trattamenti tecnici: permanenti e stirature"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 16 | ***Conoscenze***<br>Extension: Tendenze moda<br>Tipologie e tecniche di applicazione extension e sequenze operative (comprensive delle azioni preliminari e successive all'extention)<br>Caratteristiche dei prodotti per extention<br>Caratteristiche e modalità di utilizzo degli strumenti per la realizzazione dei trattamenti tecnici<br>***Abilità***<br>- Personalizzare il trattamento tecnico scelto in modo che soddisfi il cliente e ne valorizzi le caratteristiche<br>- Scegliere preparare ed applicare prodotti fissativi adeguati alle caratteristiche ed alle eventuali anomalie del capello da trattare.<br>- Conoscere e prevedere le possibili reazioni del capello trattato (comprese eventuali reazioni allergiche e relative modalità di intervento).<br>- Rispettare le procedure operative ed i tempi di posa nell'applicazione dei prodotti scelti | *"Effettuare trattamenti tecnici: applicare extention"* | 40 | 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 |
| 17 | ***Conoscenze***<br>- Tendenze moda nelle messe in piega<br>- Tecniche e sequenze nelle diverse modalità di messa in piega/asciugatura<br>- Composizione e utilizzo dei prodotti per la finitura: fissatori, lacca, gel, schiuma, cere, lozioni trattanti, etc.<br>- Associazione fra le varie tecniche di piega a phon , ferri e piastre<br>- Funzionamento e manutenzione delle attrezzature per l'asciugatura<br>***Abilità***<br>- Scegliere soluzioni estetiche personalizzate volte ad integrare il taglio ed il colore alla piega<br>- Individuare ed utilizzare gli strumenti ed i prodotti adeguati al tipo di piega scelta ed alla morfologia del capello da trattare.<br>- Realizzare le diverse tipologie di pieghe (asciugatura a phon e spazzola/modellatori termici)<br>- Controllare forme e volumi finali in relazione all'effetto concordato | *"Realizzare la messa in piega"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 18 | ***Conoscenze***<br>- Tendenze moda nelle acconciature<br>- Tipologie di acconciature (da giorno, sera e cerimonia).<br>- Le acconciature afro: treccine, treccine aderenti<br>- Supporti per intrecci e acconciature avvolgimenti<br>- Tecniche di acconciatura: trecce in rilievo e trecce asimmetriche, chignons verticali, rotoli o rulli o banane<br>- Caratteristiche degli strumenti e dei prodotti utilizzati per acconciature<br>***Abilità***<br>- Scegliere soluzioni estetiche personalizzate volte ad integrare il taglio ed il colore all'acconciatura<br>- Individuare la tecnica adatta in relazione alla tipologia del capello e richiesta della cliente<br>- Individuare prodotti e attrezzature idonei al risultato desiderato<br>- Eseguire l'acconciatura per il raggiungimento della forma e del volume finale<br>- Applicare eventuali elementi decorativi | *"Realizzare acconciature"* | 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 |
| Nota1 | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro | *"Sicurezza sul luogo di lavoro"* | 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 |

[1] 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | 1.500 | ***MAX 4*** | |

**Nota** 1 Collocazione a scelta del progettista

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima del tirocinio curriculare: 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** (comprensive 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; 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.
Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 | ***Conoscenze***<br>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di acconciatura.<br>- 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.)<br>- Nuove tendenze nel settore dell'acconciatura e canoni stilistici<br>- Modalità e strumenti e canali di promozione dell'offerta di servizi di acconciatura<br>- Tecniche di *pricing*<br>- Psicologia ed etica professionale<br>***Abilità***<br>- Rilevare le tendenze e le innovazioni, strumentali, cosmetologiche e di trattamenti tecnici specialistici del settore<br>- 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<br>- Individuare ed utilizzare modalità di presentazione e comunicazione in grado di raggiungere la clientela di riferimento<br>- Definire i prezzi dei servizi tenendo conto della fattibilità dei relativi costi | *"Costruire l'offerta di servizi di acconciatura - Percorso A"* | 100 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze*** | *"Approfondimenti di* | 50 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Approfondimenti di di dermatologia, tricologia, colorimetria | *dermatologia, tricologia, colorimetria – Percorso A"* | | | 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 | ***Conoscenze***<br>- Approfondimenti di chimica e cosmetologia | "A*pprofondimenti di chimica e cosmetologia – Percorso A"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di organizzazione aziendale<br>- Elementi di gestione delle risorse umane<br>- Gestione degli appuntamenti<br>- Elementi di time management<br>- Schede cliente e e trattamento dati per consenso informato<br>- Elementi di gestione delle scorte<br>- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori<br>- Procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli strumenti<br>***Abilità***<br>- Gestire gli appuntamenti, aggiornare le schede e programmare le attività sulla base dei trattamenti da erogare<br>- Gestire l'approvvigionamento di prodotti, attrezzature e materiali sulla base | *"Realizzare la programmazione operativa delle attività di acconciatura - Percorso A"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | del fabbisogno determinato dalla programmazione operativa delle attivi<br>- Gestire le relazioni con i fornitori<br>- Monitorare lo stato di efficienza delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie alla realizzazione dei trattamenti estetici programmandone la manutenzione periodica<br>- Programmare le attività e l'impiego del personale al fine di garantire i servizi offerti<br>- Organizzare le attività di sanificazione di ambienti ed attrezzature | | | | |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche<br>- Modalità di registrazione di prima nota dei documenti contabili<br>- Modalità di archiviazione dei documenti contabili<br>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure<br>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture<br>- Applicativi informatici per la gestione dell'esercizio<br>- Internet e posta elettronica<br>- Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale<br>***Abilità***<br>- Tenere le scritture di prima nota<br>- Gestire i rapporti con le banche, consulenti (commercialisti, del lavoro, etc.) e con le associazioni di categoria.<br>- Protocollare e archiviare dati e informazioni.<br>- Gestire le operazioni di cassa | *"Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso A"* | 52 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Nuove tendenze ed approfondimenti: Trattamenti tecnici: colorazione e decolorazioni<br>- Nuove tendenze ed approfondimenti: Trattamenti tecnici: permanenti e stirature | *"Nuove tendenze e approfondimenti in materia di trattamenti tecnici - colorazione e decolorazione, permanenti e stirature -"* | 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 |

| *N.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | seconda |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Nuove tendenze ed approfondimenti in materia di taglio dei capelli<br>- Nuove tendenze ed approfondimenti in materia di trattamento e taglio della barba | *"Nuove tendenze e approfondimenti in materia di taglio dei capelli e della barba"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Nuove tendenze ed approfondimenti in materia di messa in piega<br>- Tecniche, nuove tendenze ed approfondimenti in materia di acconciature estetiche (sera, sposa, moda etc.) | *"Nuove tendenze e approfondimenti in materia di messa in piega e acconciature estetiche"* | 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 |
| Nota2 | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro | *"Sicurezza sul luogo di lavoro"* | 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 sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008 |

[2] 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **600** | **Max 4** | |

**Nota** 1 Collocazione a scelta del progettista

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima del tirocinio curricolare: 300 ore.
Durata massima del tirocinio curriculare: 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 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; 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.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 | ***Conoscenze***<br>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di acconciatura.<br>- 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.)<br>- Nuove tendenze nel settore dell'acconciatura e canoni stilistici<br>- Modalità e strumenti e canali di promozione dell'offerta di servizi di acconciatura<br>- Tecniche di *pricing*<br>- Psicologia ed etica professionale<br>***Abilità***<br>- Rilevare le tendenze e le innovazioni, strumentali, cosmetologiche e di trattamenti tecnici specialistici del settore<br>- 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<br>- Individuare ed utilizzare modalità di presentazione e comunicazione in grado di raggiungere la clientela di riferimento<br>- Definire i prezzi dei servizi tenendo conto della fattibilità dei relativi costi | *"Costruire l'offerta di servizi di acconciatura - Percorso B"* | 80 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- Approfondimenti di di dermatologia, tricologia, colorimetria | "A*pprofondimenti di dermatologia, tricologia, colorimetria – Percorso B"* | 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 |

| *N.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Approfondimenti di chimica e cosmetologia | *"Approfondimenti di chimica e cosmetologia – Percorso B"* | 50 | 0 | Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia<br>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 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di organizzazione aziendale<br>- Elementi di gestione delle risorse umane<br>- Gestione degli appuntamenti<br>- Elementi di time management<br>- Schede cliente e e trattamento dati per consenso informato<br>- Elementi di gestione delle scorte<br>- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori<br>- Procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli strumenti<br>***Abilità***<br>- Gestire gli appuntamenti, aggiornare le schede e programmare le attività sulla base dei trattamenti da erogare<br>- Gestire l'approvvigionamento di prodotti, attrezzature e materiali sulla base del fabbisogno determinato dalla programmazione operativa delle attivi<br>- Gestire le relazioni con i fornitori<br>- Monitorare lo stato di efficienza delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie alla realizzazione dei trattamenti estetici programmandone la manutenzione periodica | *"Realizzare la programmazione operativa delle attività di acconciatura - Percorso B"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Programmare le attività e l'impiego del personale al fine di garantire i servizi offerti<br>- Organizzare le attività di sanificazione di ambienti ed attrezzature | | | | |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche<br>- Modalità di registrazione di prima nota dei documenti contabili<br>- Modalità di archiviazione dei documenti contabili<br>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure<br>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture<br>- Applicativi informatici per la gestione dell'esercizio<br>- Internet e posta elettronica<br>- Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale<br>***Abilità***<br>- Tenere le scritture di prima nota<br>- Gestire i rapporti con le banche, consulenti (commercialisti, del lavoro, etc.) e con le associazioni di categoria.<br>- Protocollare e archiviare dati e informazioni.<br>- Gestire le operazioni di cassa | *"Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso B"* | 52 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali |
| Nota3 | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro | *"Sicurezza sul luogo di lavoro"* | 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 |

[3] 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008 |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **300** | **Max 4** | |

***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. L**e 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 Addetto alle Vendite Prodotti Alimentari

- ***RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO***

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Gestire i prodotti alimentari in entrata nel punto vendita | Ricevere la merce nel punto vendita |
| Allestire e gestire il banco – prodotti da forno, salumi, formaggi, preparazioni gastronomiche, frutta e verdura | Elementi di merceologia |
| | Applicare tecniche di visual merchandising |
| | Tecniche di vendita |
| | Curare l'allestimento del banco vendita di prodotti da forno, salumi, formaggi, preparazioni gastronomiche, frutta e verdura |
| Allestire e gestire il banco – macelleria e prodotti ittici | Curare l'allestimento del banco vendita della macelleria e dei prodotti ittici |
| Condurre il sistema di garanzia dell'igiene, pulizia e sicurezza del luogo di lavoro | Operare nel rispetto delle norme sull'igiene, pulizia e sicurezza sui luoghi di lavoro |
| Assistere il cliente nelle operazioni di vendita di prodotti alimentari | Curare l'assistenza del cliente |
| | Espressioni tipiche dell'attività in lingua inglese |
| Gestire le operazioni di incasso | Effettuare le operazioni di incasso e contabilizzazione |
| | Gestire la 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione.* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Mezzi e tecniche di scarico dei prodotti alimentari in arrivo<br>- Classificazione, etichettatura, imballaggio dei prodotti alimentari<br>- Caratteristiche dei documenti di trasporto e della loro compilazione<br>- Tecniche di ricondizionamento merce: spacchettamento, etichettatura, confezionamento, packaging, preparazione merce per l'esposizione<br>- Normativa sulla sicurezza dei prodotti alimentari nel trasporto e nello stoccaggio.<br>- Catena del freddo.<br>- Tecniche di controllo della integrità e conservazione dei prodotti alimentari<br>- Tecniche inventariali<br>- Tecniche di picking e logistica interna<br>- Norme di stoccaggio e conservazione dei prodotti alimentari<br>- Elementi di gestione delle scorte<br>***Abilità***<br>- Effettuare o supportare lo scarico dei prodotti alimentari in arrivo<br>- Controllare la conformità dei prodotti alimentari in entrata rispetto all'ordine effettuato, alle loro caratteristiche specifiche ed ai protocolli applicabili, verificando le condizioni di trasporto ed arrivo, la regolarità della documentazione | *Ricevere la merce nel punto vendita* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | di accompagnamento e la presenza/integrità degli elementi identificativi e dei dispositivi di sicurezza previsti<br>- Gestire eventuali problematiche di qualità e conservazione dei prodotti in arrivo, applicando le procedure aziendali<br>- Classificare i prodotti in arrivo applicando i criteri del punto vendita/reparto<br>- Effettuare operazioni di ricondizionamento della merce sulla base delle indicazioni fornite dal responsabile del punto vendita/reparto<br>- Effettuare, nel rispetto della normativa su igiene e sicurezza, le operazioni di gestione fisica (stoccaggio, rotazione) ed informativa del magazzino del punto vendita<br>- Monitorare, attraverso operazione di inventariato, la merce presente all'interno del punto vendita, segnalando l'approssimarsi della scadenza e le eventuali esigenze di approvvigionamento | | | | |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display.<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela | *Applicare tecniche di visual merchandising* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| ***4*** | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di vendita<br>- Elementi di psicologia applicata alla vendita e alla comunicazione dei prodotti | *Tecniche di vendita* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Metodi di stagionatura e conservazione di prodotti da forno, salumi, for-maggi, preparazioni gastronomiche pronte, frutta e verdura | *Curare l'allestimento del banco vendita di prodotti da forno,* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di taglio di salumi, insaccati, formaggi, prodotti da forno<br>- Strumenti e utensili per la lavorazione dei prodotti.<br>- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura<br>- Tecniche di preparazione e confezionamento dei prodotti per la vendita<br>- Tecniche di preparazione, porzionatura e confezionamento di semplici ela-borati gastronomici pronti per il consumo<br>- Processo ed operazioni di riordino, pulizia, igiene e controllo dei prodotti esposti<br>***Abilità***<br>- Effettuare, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, la movimentazione interna della merce destinata alla vendita<br>- Rifornire il banco alimentare e gli scaffali sulla base delle esigenze di vendita, nel rispetto delle norme di igiene, conservazione, salute e sicurezza<br>- Applicare le procedure previste per la preparazione ed il confezionamento dei prodotti alimentari per la vendita (pesatura, prezzatura, imbustamento, eventuale farcitura), sulla base delle richieste del cliente e nel rispetto delle norme di igiene<br>- Offrire assaggi di prodotti a fini di loro promozione<br>- Curare la preparazione di semplici elaborati gastronomici pronti per il con-sumo (antipasti, piatti pronti, dessert, prodotti tipici, specialità), utilizzando le relative attrezzature<br>- Comunicare in modo efficace con i responsabili al fine di realizzare l'esposizione desiderata<br>- Effettuare operazioni di controllo dei prodotti in esposizione, nel rispetto delle norme di igiene e conservazione<br>- Monitorare la merce esposta al fine di intervenire tempestivamente per le operazioni di riassortimento | *salumi, formaggi, preparazioni gastronomiche, frutta e verdura* | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di merceologia: tipologie e caratteristiche di prodotti da forno, sa-lumi, formaggi, preparazioni gastronomiche pronte, frutta e verdura.<br>- Elementi di merceologia: tipologie e caratteristiche dei prodotti carnei ed ittici | *Elementi di merceologia* | 15 | 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 |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento (macchina termosaldatrice, per il sottovuoto etc.).<br>- Tecniche e strumenti di lavorazione del prodotto carneo (bovino, suino, ovino, equino, caprino, selvaggina).<br>- Pulizia dei pesci: sfilettatura, sventramento, desquamazione, sezionamento. Preparazioni per cucina.<br>- Pulizia e gestione dei prodotti decongelati<br>- Metodi di conservazione dei prodotti<br>- Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura<br>- Tecniche di preparazione, porzionatura e confezionamento di semplici ela-borati gastronomici pronti per il consumo<br>- Processo ed operazioni di riordino, pulizia, igiene e controllo dei prodotti esposti<br><br>***Abilità***<br>- Effettuare, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, la movimentazione interna della merce destinata alla vendita<br>- Rifornire il banco alimentare e gli scaffali sulla base delle esigenze di vendita, nel rispetto delle norme di igiene, conservazione, salute e sicurezza<br>- Applicare le procedure previste per la preparazione ed il confezionamento dei prodotti alimentari per la vendita (pesatura, prezzatura, imbustamento, eventuale farcitura), sulla base delle richieste del cliente e nel rispetto delle norme di igiene<br>- Offrire assaggi di prodotti a fini di loro promozione<br>- Curare la preparazione di semplici elaborati gastronomici pronti per il con-sumo (antipasti, piatti pronti, prodotti tipici, specialità), utilizzando le relative attrezzature<br>- Comunicare in modo efficace con i responsabili al fine di realizzare l'esposizione desiderata<br>- Effettuare operazioni di controllo dei prodotti in esposizione, nel rispetto delle | *Curare l'allestimento del banco vendita della macelleria e dei prodotti ittici* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | norme di igiene e conservazione<br>- Monitorare la merce esposta al fine di intervenire tempestivamente per le operazioni di riassortimento | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari<br>- Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni<br>- Principi di igiene e cura della persona<br>- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti.<br>- Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e deter-genti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate in cucina/laboratorio.<br>***Abilità***<br>- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti, applicando le adeguate procedure di trattamento, manipolazione e conservazione degli alimenti<br>- Curare la propria igiene personale.<br>- Lavare e sanificare l'area di lavoro, applicando sistemi e metodi di pulizia coerenti con le merceologie trattate<br>- Applicare le norme in materia di smaltimento rifiuti<br>- Monitorare la realizzazione delle eventuali operazioni di disinfestazione e derattizzazione.<br>- Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati per il servizio<br>- Riordinare gli ambienti di lavoro durante l'esecuzione ed al termine del servizio | *Operare nel rispetto delle norme sull'igiene, pulizia e sicurezza sui luoghi di lavoro* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente<br>- Tecniche di vendita assistita ed attiva<br>- Tipologie di finanziamento e modalità di accesso | *Curare l'assistenza del cliente* | 20 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Strumenti e modalità operative per la gestione della vigilanza<br>- Tecniche di problem solving<br>- Normative sulla tutela del consumatore circa la vendita e l'acquisto di beni di consumo: diritto di recesso, cambio, annullo e rimborsi<br>- Tecniche di gestione reclami: elementi di comunicazione interpersonale efficace, ascolto attivo, gestione del conflitto<br>- Elementi di rilevazione della customer care; customer relationship manage-ment e customer satisfaction<br>- Abilità<br>- Ascoltare in modo efficace le richieste dei clienti, ed interpretarle individuando e proponendo soluzioni di acquisto<br>- Informare il cliente sulle caratteristiche dei prodotti alimentari<br>- Promuovere la vendita dei prodotti, anche attraverso campagne ed iniziative specifiche<br>- Monitorare i comportamenti di acquisto ed informare il responsabile di reparto/punto vendita<br>- Vigilare sull'esercizio commerciale al fine di evitare, per quanto possibile, furti e danneggiamenti a carico della struttura e delle merci esposte<br>- Controllare periodicamente la coerenza dell'allestimento del bancone, degli spazi espositivi e degli scaffali con le esigenze ed i comportamenti dei clienti<br>- Gestire i reclami, nel rispetto della persona e dell'iter stabilito dall'azienda | | | | informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Lingua straniera: termini ed espressioni tipiche dell'attività | *Espressioni tipiche dell'attività in lingua inglese* | 20 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 9 | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e metodi di pagamento: contante, carte di debito e di credito, tic-ket | *Effettuare le operazioni di incasso e contabilizzazione* | 25 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | restaurant, buoni sconto<br>- Sistemi di fidelizzazione e loro gestione contabile<br>- Funzionamento di registratore di cassa, lettori ottici, dispositivi per il paga-mento digitale<br>- Operazioni di cassa: apertura, chiusura, storni, resi, annullo, resto<br>- Elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio<br>- Sistemi di prezzatura dei prodotti e verifica di prezzo<br>- Elementi di normativa fiscale e tributaria<br>- Procedure di emissione bolle di accompagnamento e fatture<br>- Procedure di attivazione e gestione di pratiche di finanziamento<br>- Procedure di gestione di resi ed anomalie, sostituzioni prodotto ed emissione di buoni, reimmissione merci nel punto vendita o loro smaltimento<br>- Tecniche di calcolo veloce<br>- Tecniche per il controllo delle procedure di pagamento in contanti e tramite dispositivi digitali<br>***Abilità***<br>- Riconoscere e rimuovere gli elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti<br>- Effettuare correttamente le operazioni di cassa, utilizzando i dispositivi analogici e digitali, con riferimento ai diversi mezzi di pagamento<br>- Abilitare il cliente al pagamento mediante dispositivi digitali<br>- Applicare tecniche di controllo del pagamento in contanti<br>- Emettere bolle di consegna e fatture o acquisire i dati per la loro emissione<br>- Eseguire le procedure di rateizzazione e finanziamento del credito al consumo<br>- Rendicontare le operazioni di entrata e uscita giornaliere<br>- Controllare la presenza di eventuali anomalie della merce in uscita e/o problematiche di prezzo<br>- Eseguire le procedure di fidelizzazione del cliente<br>- Gestire i reclami, nel rispetto delle norme applicabili | | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze*** | *Gestire la sicurezza sul* | 8 | Max 4 | Ammesso credito di |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza, prevenzione incendi e igiene del lavoro<br>- Fattori specifici di rischio professionale ed ambientale<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure di sicurezza<br>- Utilizzare dispositivi di sicurezza individuale | *luogo di lavoro* | | | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | 228 | ***Max 4*** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 60 ore
Durata massima: 90 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 "*Curare l'allestimento del banco vendita di prodotti da forno, salumi, formaggi, preparazioni gastronomiche, frutta e verdura" , "Curare l'allestimento del banco vendita della macelleria e dei prodotti ittici"*

***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; 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.

***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 Addetto alle Vendite Prodotti Non Alimentari

- ***RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO***

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Gestire la merce in entrata nel punto vendita | Ricevere la merce nel punto vendita |
| Allestire e curare l'esposizione degli spazi espositivi del punto vendita | Tecniche di visual merchandising |
| | Tecniche di vendita |
| | Curare l'allestimento degli spazi espositivi |
| Assistere il cliente nelle operazioni di vendita e post vendita di prodotti e servizi | Curare l'assistenza del cliente |
| | Espressioni tipiche dell'attività in lingua inglese |
| Gestire le operazioni di incasso | Effettuare le operazioni di incasso e contabilizzazione |
| | Gestire la 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione.* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Mezzi e tecniche di scarico delle merci in arrivo<br>- Classificazione, etichettatura, imballaggio delle merci<br>- Caratteristiche dei documenti di trasporto e della loro compilazione<br>- Tecniche di ricondizionamento merce: spacchettamento, etichettatura, confezionamento, packaging, preparazione merce per l'esposizione<br>- Normativa sulla sicurezza dei beni, nel trasporto e nello stoccaggio<br>- Tecniche inventariali<br>- Tecniche di picking e logistica interna<br>- Elementi di gestione delle scorte<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza, prevenzione incendi e igiene del lavoro<br>- Fattori specifici di rischio professionale ed ambientale<br>***Abilità***<br>- Effettuare o supportare lo scarico delle merci in arrivo<br>- Controllare la conformità della merce in entrata rispetto all'ordine effettuato ed alle caratteristiche specifiche del prodotto, verificando le condizioni di trasporto ed arrivo, la regolarità della documentazione di accompagnamento e la presenza/integrità degli elementi identificativi e dei dispositivi di sicurezza previsti.<br>- Classificare i prodotti in arrivo applicando i criteri del punto vendita/reparto<br>- Effettuare operazioni di ricondizionamento della merce sulla base delle indicazioni fornite dal responsabile del punto vendita/reparto<br>- Effettuare, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, le operazioni di gestione | *Ricevere la merce nel punto vendita* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | fisica ed informativa del magazzino del punto vendita<br>- Monitorare, attraverso operazione di inventariato, la merce presente all'interno del punto vendita, segnalando eventuali esigenze di approvvigionamento | | | | |
| ***4*** | ***Conoscenze***<br>- Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita<br>- Elementi di Visual Merchandising | *Tecniche di visual merchandising* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| ***5*** | ***Conoscenze***<br>- Elementi di psicologia applicata alla vendita e alla comunicazione dei prodotti<br>- Tecniche di vendita | *Tecniche di vendita* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| ***6*** | ***Conoscenze***<br>- Tipologie dei layout espositivi<br>- Elementi di illuminotecnica<br>- Tecniche di pezzatura della merce<br>- Tecniche di esposizione della merce e dei prodotti<br>- Processo ed operazioni di riordino, pulizia, igiene e controllo dei prodotti esposti<br>- Operazioni monitoraggio e riassortimento della merce in esposizione<br>***Abilità***<br>- Effettuare, nel rispetto della normativa sulla sicurezza, la movimentazione interna della merce destinata alla vendita<br>- Disporre la merce su scaffali, espositori, spazi interni come da indicazione del responsabile del punto vendita/reparto<br>- Curare allestimento e disallestimento di vetrine su indicazione del responsabile | *Curare l'allestimento degli spazi espositivi* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Comunicare in modo efficace con i responsabili al fine di realizzare l'esposizione desiderata<br>- Effettuare operazioni di controllo dei prodotti in esposizione, nel rispetto delle norme di igiene e salvaguardia degli stessi<br>- Monitorare la merce esposta al fine di intervenire tempestivamente per le operazioni di riassortimento<br>- Curare il mantenimento delle condizioni di igiene, pulizia e riordino del punto vendita | | | | |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Elementi identificativi dei prodotti: classe di appartenenza, modalità d'uso, aspetti tipici<br>- Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente<br>- Tecniche di vendita assistita ed attiva<br>- Tipologie di finanziamento e modalità di accesso<br>- Strumenti e modalità operative per la gestione della vigilanza<br>- Tecniche di problem solving<br>- Normative sulla tutela del consumatore circa la vendita e l'acquisto di beni di consumo: diritto di recesso, cambio, annullo e rimborsi<br>- Tecniche di gestione reclami: elementi di comunicazione interpersonale efficace, ascolto attivo, gestione del conflitto<br>- Elementi di rilevazione della customer care; customer relationship management e customer satisfaction<br>***Abilità***<br>- Ascoltare in modo efficace le richieste dei clienti, ed interpretarle individuando e proponendo soluzioni di acquisto<br>- Informare il cliente sulle caratteristiche tecniche, di costo, garanzia, servizio ed assistenza post vendita dei prodotti, anche attraverso accesso ad informazioni on line<br>- Promuovere la vendita dei prodotti, anche attraverso campagne ed iniziative specifiche | *Curare l'assistenza del cliente* | 20 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Avviare e condurre, ove del caso, una trattativa commerciale ad personam, attraverso formulazione di preventivi, ordini speciali, finanziamenti, modalità di consegna<br>- Monitorare i comportamenti di acquisto ed informare il responsabile di re-parto/punto vendita<br>- Vigilare sull'esercizio commerciale al fine di evitare, per quanto possibile, furti e danneggiamenti a carico della struttura e delle merci esposte<br>- Controllare periodicamente la coerenza dell'allestimento degli spazi espositivi e degli scaffali con le esigenze ed i comportamenti dei clienti<br>- Gestire i reclami, nel rispetto della persona e dell'iter stabilito dall'azienda<br>- Gestire difetti di non conformità dei prodotti e le pratiche connesse all'esercizio dei diritti disciplinati dalla garanzia | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Lingua straniera: termini ed espressioni tipiche dell'attività | *Espressioni tipiche dell'attività in lingua inglese* | 20 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e metodi di pagamento: contante, carte di debito e di credito, tic-ket restaurant, buoni sconto<br>- Sistemi di fidelizzazione e loro gestione contabile<br>- Funzionamento di registratore di cassa, lettori ottici, dispositivi per il paga-mento digitale<br>- Operazioni di cassa: apertura, chiusura, storni, resi, annullo, resto<br>- Elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio<br>- Sistemi di prezzatura dei prodotti e verifica di prezzo<br>- Elementi di normativa fiscale e tributaria | *Effettuare le operazioni di incasso e contabilizzazione* | 25 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Normative sulla tutela del consumatore circa la vendita e l'acquisto di beni di consumo: diritto di recesso, cambio, annullo e rimborsi<br>- Procedure di emissione bolle di accompagnamento e fatture<br>- Procedure di attivazione e gestione di pratiche di finanziamento<br>- Procedure di gestione di resi ed anomalie, sostituzioni prodotto ed emissione di buoni, reimmissione merci nel punto vendita o loro smaltimento<br>- Tecniche di calcolo veloce<br>- Tecniche per il controllo delle procedure di pagamento in contanti e tramite dispositivi digitali<br>***Abilità***<br>- Riconoscere e rimuovere gli elementi identificativi e di sicurezza dei prodotti<br>- Effettuare correttamente le operazioni di cassa, utilizzando i dispositivi analogici e digitali, con riferimento ai diversi mezzi di pagamento<br>- Abilitare il cliente al pagamento mediante dispositivi digitali<br>- Applicare tecniche di controllo del pagamento in contanti<br>- Emettere bolle di consegna e fatture o acquisire i dati per la loro emissione<br>- Eseguire le procedure di rateizzazione e finanziamento del credito al consumo<br>- Rendicontare le operazioni di entrata e uscita giornaliere<br>- Controllare la presenza di eventuali anomalie della merce in uscita e/o problematiche di prezzo<br>- Eseguire le procedure di fidelizzazione del cliente<br>- Gestire i reclami, nel rispetto delle norme applicabili<br>- Gestire il reso merce nei confronti del cliente e del punto vendita<br>- Comprendere le richieste di clienti non italiani e gestire le relative relazioni di servizio | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di salute e sicurezza, prevenzione incendi e igiene del lavoro<br>- Fattori specifici di rischio professionale ed ambientale<br>***Abilità*** | *Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro* | 8 | Max 4 | Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare procedure di sicurezza<br>- Utilizzare dispositivi di sicurezza individuale | | | | 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 |
| **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | | 168 | ***Max 4*** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 50 ore
Durata massima: 70 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 alla unità di risultato di apprendimento "*Curare l'allestimento degli spazi espositivi"*

***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; 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.

***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 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia<br>- Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti<br>- Elementi di culinaria e merceologia alimentare<br>- Tipologia, caratteristiche, modalità di impiego e funzioni di utensili, attrezzature e dei macchinari di servizio<br>- I processi di cottura: tipologie, tecniche e temperature<br>- Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti | *Principi di merceologia e tecnologia alimentare* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base<br>- Standard di qualità dei prodotti alimentari<br>- Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti<br>- Strumenti e tecniche di taglio<br>- Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati<br>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina<br>- Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura<br>***Abilità***<br>- Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma<br>- Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati | *Preparare materie prime e semilavorati* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.)<br>- Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme<br>- Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti<br>- Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati<br>- Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Ricette di base - antipasti<br>- Tecniche e processi di preparazione di antipasti<br>***Abilità***<br>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti<br>- Preparare antipasti caldi e freddi di base<br>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura | *Preparare antipasti caldi e freddi – ricettario di base* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Ricette di base – primi piatti<br>- Tecniche e processi di preparazione di primi piatti<br>***Abilità***<br>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti<br>- Preparare primi piatti di base<br>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura | *Preparare primi piatti – ricettario di base* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Ricette di base – secondi piatti e contorni<br>- Tecniche e processi di preparazione di secondi piatti e contorni | *Preparare secondi piatti e contorni – ricettario di base* | 40 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti<br>- Preparare secondi piatti e contorni, caldi e freddi di base<br>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura | | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Ricette di base – dessert<br>- Tecniche e processi di preparazione di dessert<br>***Abilità***<br>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti<br>- Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaio)<br>- Preparare frutta o macedonia<br>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura | *Preparare dessert – ricettario di base* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci<br>- Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti<br>- Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari<br>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari<br>- Criteri di selezione dei fornitori<br>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti<br>***Abilità***<br>- Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti | *Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti<br>- Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini<br>- Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti<br>- Applicare procedure di controllo qualità delle scorte<br>- Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti<br>- Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti | | | | |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione<br>***Abilità***<br>- Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro<br>- Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari | *Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Principi di comunicazione visiva<br>- Tecniche e strumenti per la presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti<br>- Ingredienti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti<br>- Materiali per arredo tavola ed accessori a supporto della presentazione dei piatti<br>- Attrezzature e tecniche e per la porzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi<br>***Abilità***<br>- Prefigurare l'aspetto visivo del piatto da presentare secondo principi estetici e di creatività<br>- Realizzare operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti<br>- Comporre ed allestire il piatto e i vassoi di portata<br>- Applicare tecniche e utilizzare strumenti per la guarnizione e decorazione dei piatti<br>- Controllare la qualità visiva dei piatti preparati | *Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *11* | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace<br>***Abilità***<br>- Rispettare i compiti assegnati e la qualità del servizio svolto nel rispetto delle procedure e dei tempi di lavoro definiti<br>- Comunicare in modo efficace per coordinarsi al meglio con gli altri membri della brigata | *Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *12* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale<br>- Verificare il rispetto del la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari<br>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali | *Operare in sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **283** | **Max 4** | |

**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 CURRICULARE***

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
Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Animatore Turistico

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| - | Inquadramento della professione |
| Ideare e programmare i servizi di animazione e intrattenimento | Analizzare il contesto turistico e le tipologie di clienti |
| | Ideare e programmare le attività di animazione e intrattenimento |
| Organizzare e condurre attività di animazione ed intrattenimento | Organizzare le attività di animazione e intrattenimento |
| | Condurre l'animazione e la partecipazione dei clienti nelle attività di gruppo |
| Gestire l'accoglienza e la soddisfazione della clientela | Gestire le relazioni con i clienti |
| | Prestare primo soccorso |
| | Comunicare in modo efficace in lingua straniera – lingua inglese |
| | Comunicare in modo efficace in lingua straniera – seconda lingua straniera |
| -- | Operare in sicurezza nel 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 italiani conoscenza della lingua inglese 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.
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche del mercato turistico<br>- Elementi di geografia turistica<br>- Tipologie e tecniche di analisi e segmentazione della clientela<br>- Principi di marketing territoriale<br>- Tipologie e caratteristiche delle strutture ricettive nel settore turistico<br><br>***Abilità***<br>- Analizzare la tipologia di struttura turistico/ricettive e le caratteristiche dei clienti ed ideare attività di animazione ed intrattenimento mirate e personalizzate ai diversi target di utenti e fruibili sia individualmente che in gruppo | *Analizzare il contesto turistico e le tipologie di clienti* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche dell'animazione nel contesto turistico<br>- Tipologie di animazione: di contatto, di intrattenimento e di servizio<br>- Principi di marketing dei servizi<br>- Principi di marketing sociale | *Ideare e programmare le attività di animazione e intrattenimento* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Principi di psicologia infantile<br>- Progettazione, amministrazione e merchandising<br>- Principi e tecniche di organizzazione del lavoro<br>***Abilità***<br>- Definire le tipologie e le modalità di erogazione delle attività di animazione e intrattenimento individuando i relativi standard di servizio quali tempi e modalità di accesso<br>- Pianificare le attività definendo location, materiali e attrezzature necessarie allo svolgimento delle diverse attività di animazione e intrattenimento<br>- Elaborare un programma delle attività differenziato in relazione ai diversi target di clienti, alle diverse tipologie di intrattenimento, alla stagionalità e distribuendole in fasce orarie prestabilite<br>- Pianificare i servizi di custodia e intrattenimento degli ospiti che hanno meno di 18 anni diversificando servizi e attività in relazione all'età degli ospiti in modo da garantire intrattenimento (sia giornaliero che serale) per qualsiasi fascia d'età.<br>- Pianificare i servizi di informazione e garantire le attività di assistenza e accesso alle opportunità offerte internamente ed esternamente alla struttura ricettiva | | | | informali |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di arti grafiche e manuali<br>- Tecniche di animazione teatrale, dizione e principi di regia<br>- Principi e tecniche di allestimento degli scenari operativi<br>- Tipologie e tecniche di animazione sportiva<br>- Tipologie e tecniche di animazione musicale<br>- Caratteristiche dei servizi tecnici dello spettacolo<br>- Principi di coreografia e balli di gruppo<br>- Logistica, impianti e attrezzatura sportiva | *Organizzare le attività di animazione e intrattenimento* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Curare la preparazione e l'allestimento dei materiali e delle location necessarie alla erogazione delle attività e dei servizi programmati<br>- Relazionarsi con i tecnici dello spettacolo nelle attività specie di animazione serale al fine di verificare l'efficacia ed efficienza dei servizi di supporto alla fase di messa in scena dello spettacolo<br>- Organizzare la gestione delle strutture e delle dotazioni a disposizione degli ospiti tramite meccanismi di prenotazione, noleggio o semplice regolamentazione.<br>- Diffondere il programma al fine di garantire a tutti gli ospiti una informazione puntuale sulle attività svolte ed agevolarne l'accesso e la partecipazione<br>- Gestire le attività di fitness e animazione sportiva per adulti e bambini organizzando lezioni individuali, attività di gruppo o tornei nelle varie discipline sportive in relazione alle dotazioni e agli impianti presenti nella struttura<br>- Promuovere escursioni all'esterno al fine di promuovere il territorio e diversificare l'offerta di attività<br>- Organizzare e gestire spazi e attività dedicati ai bambini differenziando le attività in relazione al loro grado di autonomia e alle esigenze di custodia ed intrattenimento per fascia di età<br>- Curare feste, spettacoli e musical per l'intrattenimento delle fasce serali collaborando con lo staff nella predisposizione delle soluzioni scenografiche e coreografiche e partecipando all'attività in relazione al proprio talento<br>- Organizzare giochi seduti (giochi caffè, giochi aperitivo etc) nei momenti di aggregazione dei pasti al fine di favorire la socializzazione tra i clienti | | | | |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Strategie di gestione del gruppo e tecniche di conduzione<br>- Strumenti e linguaggi di animazione | *Condurre l'animazione e la partecipazione dei clienti nelle attività di* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di role – playing<br>- Principi e tecniche di comunicazione verbale e non verbale<br>- Tecniche di public speaking<br>- Tecniche di promozione e vendita<br>***Abilità***<br>- Condurre le attività di animazione e intrattenimento verificando la partecipazione ed il coinvolgimento dei clienti | *gruppo* | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione efficace e relazione interpersonale<br>- Principi e tecniche di ascolto attivo<br>- Tecniche di mediazione e gestione dei conflitti<br>- Principi e tecniche di problem solving<br>- Tecniche di customer satisfaction<br>- Tecniche di fidelizzazione<br>***Abilità***<br>- Entrare in relazione amichevole con gli ospiti presenti nella struttura al fine di facilitarne la socializzazione reciproca, la conoscenza della struttura, delle attività, delle opportunità e dei servizi proposti<br>- Gestire la relazione con la clientela curando le modalità di accoglienza, saluto, dialogo e conversazione dall'arrivo alla partenza<br>- Stimolare la partecipazione dei clienti secondo il livello di intrattenimento e coinvolgimento desiderati dalla struttura ricettiva e valutando l'interesse di ogni singolo cliente nel rispetto della loro privacy<br>- Cogliere le aspettative e le richieste della clientela ed accogliere i reclami al fine di monitorare il loro grado di soddisfazione e definire strategie correttive nella tipologia di attività previste, nella modalità di erogazione dei servizi o di interazione.<br>- Saper gestire imprevisti e difficoltà al fine di risolvere o evitare conflitti e reclami | *Gestire le relazioni con i clienti* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| Nota | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di primo soccorso . Standard "Basic Life Support" (BLS)<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di base di primo soccorso, in caso di incidente o malore da parte di uno o più turisti del gruppo, contattando con tempestività i servizi di soccorso competenti territorialmente secondo le modalità ed i protocolli di intervento definiti dalla struttura | *Prestare primo soccorso* | 6 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali o possesso di brevetto BLS |
| Nota | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione efficace e relazione interpersonale<br>- Lingua inglese<br>***Abilità***<br>- Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio | *Comunicare in modo efficace in lingua straniera – lingua inglese* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| Nota | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione efficace e relazione interpersonale<br>- Seconda lingua straniera<br>***Abilità***<br>- Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio | *Comunicare in modo efficace in lingua straniera – seconda lingua straniera* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| Nota | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | comma 2 del D.lgs. 8 1/2008 |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **209** | **Max 4** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "nota" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 130 ore
Durata massima: 180 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 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 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Caratteristiche economiche del settore<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali<br>- Elementi di etica professionale | *Inquadramento della professione* | 20 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Normative sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione fra cui, in dettaglio:<br>- Elementi di legislazione nazionale e regionale a contenuto socio assistenziale<br>- Elementi di legislazione scolastica e gli strumenti per promuovere e garantire l'integrazione | *Quadro normativo di riferimento* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Fondamenti di psico-pedagogia<br>- Fondamenti di psicologia dell'età evolutiva<br>- Fondamenti di psicologia dell'apprendimento<br>- Elementi di sociologia<br>- Fondamenti di pedagogia speciale<br>- Elementi di psicopedagogia utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno<br>- 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 | *Psicologia, pedagogia e didattica speciale* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e caratteristiche delle diverse patologie e disabilità<br>- Principi di clinica delle patologie<br>- Elementi di neurologia | *Analizzare i bisogni e le risorse dell'alunno* | 120 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Nozioni dello sviluppo del linguaggio, ritardo mentale e sindromi genetiche<br>- Tecniche di analisi funzionali dei disturbi comportamentali<br>- Principali cause, trattamenti e caratteristiche delle diverse disabilità deficit sensoriali (visivi, uditivi, ecc.), motori (disprassia, tetraplegia), funzionali (malattie croniche), psichici (ritardo mentale, autismo, ...)<br>***Abilità***<br>- Individuare le capacità cognitive ed affettivo-relazionale, relativamente al livello di autostima e rapporto con gli altri<br>- Applicare tecniche di analisi delle abilità motorio-prassico (motricità globale e motricità fine) dell'alunno<br>- Comprendere i bisogni dell'alunno e del gruppo classe per la progettazione di appropriati interventi didattici e socio- educativi per l'integrazione<br>- Individuare e analizzare i bisogni di autonomia, comunicazione e inclusione, nonché le risorse personali e della rete sociale del soggetto<br>- Analizzare i bisogni dell'alunno relativamente alla propria autonomia linguistico – sensoriale, con particolare riferimento alla vista e all'udito | | | | formali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e metodologie di progettazione socio-educativa<br>***Abilità***<br>- 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<br>- Partecipare alle verifiche periodiche del PEI e agli incontri con gli insegnanti | *Sviluppare un piano educativo individuale (PEI)* | 40 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali<br>- Strategie di modificazione del comportamento (fading, chaning, prompt, shaping, modeling, etc.)<br>- Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità | *Favorire il sostegno all'autonomia e all'apprendimento* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche e modalità di predisposizione del materiale didattico per alunni disabili<br>- Tipologie di gioco per lo sviluppo delle abilità dell'alunno disabile<br>***Abilità***<br>- Rilevare risorse e potenzialità del soggetto per tradurle in finalità educative perseguibili<br>- 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<br>- Supportare il soggetto con disabilità visiva nell'elaborazione delle materie oggetto di studio anche con l'ausilio di strumenti e nuove tecnologie<br>- Preparare materiali didattici e predisporre gli strumenti di supporto all'apprendimento adeguati alla tipologia di disabilità<br>- Supportare gli insegnanti nella realizzazione di attività ludico-educative adatte anche alla partecipazione dell'alunno disabile<br>- Gestire i comportamenti critici nei soggetti affetti da disturbi dello spettro autistico | | | | |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Nozioni di psicopedagogia dell'alunno sordo per la definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno<br>- Elementi di linguistica della LIS<br>- Elementi di comunicazione visivo-gestuale<br>- Dattilologia<br>- Storia dell'educazione dei sordi<br>- Ruoli e responsabilità nell'uso della LIS<br>- Elementi di antropologia riferiti alla comunità e alla cultura delle persone sorde<br>- Sviluppo linguistico nel bambino sordo e udente<br>***Abilità***<br>- Utilizzare e comprendere i segni linguistici all'interno di messaggi relativi alla vita quotidiana<br>- Riprodurre storie in Lingua dei Segni | *Utilizzare e comprendere la LIS* | 120 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Elaborare riassunti di testi giornalistici in Lingua dei Segni<br>- Coordinare il movimento delle mani in relazione alla produzione linguistica<br>- Comprendere segnati in Lingua del Segni Italiana col supporto di materiale audiovisivo<br>- Utilizzare e comprendere le forme linguistiche relative a frasi affermative, interrogative, negative, di richiesta/risposta<br>- Utilizzare e comprendere singoli segni inerenti informazioni di base sulla persona, sulla famiglia, gli acquisti, la geografia locale, il lavoro<br>- Utilizzare nella comunicazione LIS le espressioni facciali, la motricità fine, le posizioni del corpo, la direzione dello sguardo<br>- Promuovere lo scambio relazionale favorendo l'espressione/soddisfazione completa del fabbisogno comunicativo | | | | |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione (relazionalità e interazione; modelli di comunicazione<br>- Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe e nella scuola<br>- Tecniche e modalità di comunicazione interpersonale applicate al contesto scuola-famiglia-disabile<br>- Tecniche di programmazione degli incontri periodici con i diversi soggetti coinvolti nel rapporto con l'alunno disabile<br>- Elementi base di tecniche di ascolto e comunicazione per stabilire un'appropriata relazione con l'alunno disabile<br>- Metodologie e tecniche di comunicazione non udenti e udenti: dinamiche psicologiche psicosociali/socio-familiari<br>- Principali sistemi di comunicazione verbali e non verbali (LIS, Malossi, pittografia, segnaletica oggettuale, etc.)<br>***Abilità***<br>- Determinare relazione con il soggetto, la famiglia ed il contesto scolastico, partecipando agli eventuali GLH (Gruppi di lavoro sull'handicap)<br>- Applicare metodi di comunicazione empatica e tecniche di socializzazione | *Realizzare interventi di mediazione comunicativo - relazionale* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Identificare modalità di informazione e scambio comunicativo tra il contesto scolastico e la famiglia<br>- 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<br>- Mediare le relazioni con l'équipe multidisciplinare per il sostegno del soggetto<br>- Cogliere e riconoscere le esigenze ritmiche dell'interazione comunicativa<br>- Identificare e cogliere eventuali impedimenti nella dimensione comunicativo/relazionale<br>- Identificare ed adottare soluzioni operative necessarie a favorire lo sviluppo comunicativo<br>- Tradurre la morfologia dell'interazione comunicativa in un registro linguistico adeguato alla tipologia di intervento richiesto<br>- Adeguare lo stile dell'intervento di mediazione comunicativa alle variazioni nel comportamento comunicativo/relazionale degli attori<br>- Adottare atti comunicativi/comportamentali funzionali alla gestione delle relazioni tra gli attori coinvolti<br>- Gestire i rapporti con i famigliari del disabile confrontandosi con paure, ansie ed aspettative, instaurando un clima di reciproca fiducia<br>- Supportare la programmazione degli incontri periodici tra scuola-famiglia per condividere le informazioni sull'andamento scolastico e comportamentale dell'alunno disabile<br>- Interagire con professionisti e gli Enti territoriali che erogano servizi a favore dei disabili<br>- Applicare tecniche di intermediazione culturale<br>- 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 | | | | |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Gestire i comportamenti problematici (es. morsi, scoppi d'ira o pianto, autolesionismo, dondolii, atteggiamenti inadeguati, trasgressione sistematica delle regole, rifiuto delle attività didattiche, etc.) | | | | |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 12 | 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 |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Nozioni e tecniche per riconoscere un'emergenza sanitaria, allertare le figure preposte e/o il sistema di pronto soccorso<br>***Abilità***<br>- Gestire le emergenze<br>- Attuare interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza | *Intervenire in caso di emergenza* | 8 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **500** | ***Max 4*** | |

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. STANDARD MINIMO 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 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 *customer satisfaction* |
| 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 8 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di sociologia e psicologia sociorelazionale<br>- Elementi di etica<br>- Tecniche di negoziazione e *problem solving*<br>***Abilità***<br>- Assumere comportamenti volti a trasmettere serenità, sicurezza e a sviluppare un rapporto di fiducia con le persone assistite.<br>- Applicare i protocolli predisposti dall'odontoiatra nel fornire alle persone assistite informazioni utili per affrontare interventi e/o trattamenti.<br>- Adottare misure idonee a ricevere l'assistito in linee di accompagnamento ed assistenza ai trattamenti.<br>- Adottare comportamenti e modalità predefinite dall'odontoiatra finalizzate a creare un ambiente sicuro e accogliente.<br>- Utilizzare modalità comunicative verbali e non verbali adeguate alla condizione della persona assistita.<br>- Adottare comportamenti appropriati con i colleghi, con i membri dell'equipe, con i fornitori e i collaboratori esterni. | *Gestire le relazioni – psicologia della comunicazione* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Gestire la propria emotività nelle situazioni di particolare impegno e delicatezza.<br>- Trasmettere al personale in formazione le proprie conoscenze ed esperienze professionali. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction | *Tecniche di analisi della clientela e elementi di customer satisfaction* | 7 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di merceologia<br>- Elementi di chimica, biochimica e microbiologia<br>- Elementi di igiene<br>- Comfort e sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>- Tecniche di pulizia, sanificazione, sanitizzazione, decontaminazione, disinfezione e sterilizzazione<br>***Abilità***<br>- Applicare metodologie di sanificazione e sanitizzazione nei diversi ambienti di lavoro.<br>- Applicare le tecniche di decontaminazione, disinfezione, pulizia e riordino della postazione clinica.<br>- Applicare le tecniche di decontaminazione, disinfezione, pulizia e sterilizzazione dello strumentario chirurgico e delle attrezzature/apparecchiature di lavoro.<br>- Applicare le procedure per la raccolta, lo stoccaggio e lo smaltimento dei rifiuti sanitari differenziati.<br>- Allestire i Tray per la conservativa, per l'endodonzia, per la protesi e per la chirurgia orale (parodontale, impiantale, estrattiva).<br>- Controllare e conservare lo strumentario, i farmaci, le attrezzature, le apparecchiature e i materiali dentali. | *Allestire la postazione di lavoro e gli strumenti e garantirne l'igiene* | 42 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *5* | ***Conoscenze*** | *Strumenti e materiali* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di allestimento della postazione di lavoro<br>- Attrezzature e strumentario | *utilizzati negli interventi odontoiatrici* | | | di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia e fisiologia dell'apparato stomatognatico | *Anatomia e fisiologia generale e dell'apparato stomatognatico* | 24 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso<br>- Cenni di radiologia e di radioprotezione | *Principi di radiologia e principali riferimenti legislativi e normativi in materia di radioprotezione - Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso* | 12 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *8* | **Conoscenze**<br>- Tecniche di assistenza all'odontoiatra nelle attività proprie dell'odontoiatria (assistenza nell'igiene, protesica, in endodonzia, in ortodonzia, in chirurgia odontoiatrica)<br>***Abilità***<br>- 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).<br>- Sostenere la persona assistita durante la seduta e rilevare le reazioni. | *Applicare tecniche di assistenza alla poltrona: assistenza nell'igiene, protesica, in endodonzia, in ortodonzia, in chirurgia odontoiatrica* | 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* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di primo soccorso<br>***Abilità***<br>- Coadiuvare l'odontoiatra nelle manovre di primo soccorso e per l'organizzazione dei soccorsi durante le emergenze. | *Applicare tecniche di primo soccorso - BLS-Basic Life Support* | 5 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di informatica<br>- Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni anche con supporto di tecnologie informatiche e applicativi<br>- Trattamento dei dati personali in ambito sanitario, con particolare riguardo al trattamento dei dati sensibili<br>- Gestione e conservazione documentazione clinica e materiale radiografico<br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti informativi e pacchetti applicativi per la gestione automatizzata dello studio professionale.<br>- Gestire l'agenda degli appuntament*i* delle persone assistite, i ritardi e le urgenze.<br>- Applicare tecniche di archiviazione, registrazione e aggiornamento di cartelle cliniche.<br>- Applicare disposizioni e procedure per il trattamento dei dati delle persone assistite. | *Gestire gli appuntamenti e l'archivio pazienti* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *11* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di amministrazione e contabilità<br>- Elementi di legislazione fiscale e delle assicurazioni<br>- Elementi di legislazione socio-sanitaria<br>***Abilità***<br>- Gestire i contatti con fornitori, informatori scientifici, agenti di commercio, consulenti e collaboratori esterni.<br>- Gestire gli ordini e il materiale in entrata ed in uscita dal magazzino.<br>- Applicare tecniche di archiviazione, registrazione e aggiornamento di documenti amministrativi, contabili | *Registrare in prima nota documenti contabili, gestire i pagamenti e i fornitori* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *12* | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **300** | ***Max 4*** | |

**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 curriculare 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 Provincie 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 Provincie Autonome del 23 novembre 2017 atto n° 209/CSR cosi 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 Provincie 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.
- per i soggetti in possesso di Attestato di frequenza dei corsi di "Assistente di studio odontoiatrico", istituiti con D.R. n. 1931 del 24/11/2015 ed erogati dall'Università degli Studi G. D'Annunzio di Chieti-Pescara, ovvero per i soggetti frequentanti gli stessi alla data del 17/10/2019, si ritiene completamente assolto il tirocinio curriculare e si riconoscono 163 ore di credito per le seguenti Unità di Risultato di apprendimento:
    1. Allestire la postazione di lavoro e gli strumenti e garantirne l'igiene (42 ore);

2. Strumenti e materiali utilizzati negli interventi odontoiatrici (20 ore)
3. Anatomia e fisiologia generale e dell'apparato stomatognatico (24 ore);
4. Principi di radiologia e principali riferimenti legislativi e normativi in materia di radioprotezione - Apparecchiature per la diagnostica e modalità d'uso (12 ore);
5. Applicare tecniche di assistenza alla poltrona: assistenza nell'igiene, protesica, in endodonzia, in ortodonzia, in chirurgia odontoiatrica (60 ore);
6. Applicare tecniche di primo soccorso - BLS- Basic Life Support (5 ore).

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:

| Mesi di attività lavorativa maturati dell'allievo alla data del 21 aprile 2018 | Ore di teoria da frequentare | Credito formativo massimo riconoscibile sulle ore di tirocinio | Ore di tirocinio minimo da frequentare | Durata complessiva del percorso integrativo minimo |
|---|---|---|---|---|
| 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, cucchiai 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.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Nozioni sulla disabilità, malattie invalidanti e patologie frequenti negli anziani, allo scopo di prestare le adeguate cure all'assistito | *Inquadramento della condizione di anziano/disabile* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Nozioni generali di igiene e profilassi volte a garantire il necessario stato di benessere, pulizia e salute dell'assistito<br>- Procedure e tecniche standard per dispensare cure igieniche allo scopo di garantire un appropriato livello assistenziale di base<br>- Tecniche di mobilitazione e trasporto di persone non autonome nei movimenti<br>- Caratteristiche e funzionamento di ausili per lo spostamento della persona<br>***Abilità***<br>- Supportare e agevolare l'utente nell'espletamento delle funzioni primarie<br>- 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<br>- 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<br>- Utilizzare accorgimenti atti a prevenire sindromi da immobilizzazione e allettamento | *Supportare l'anziano nella cura dell'igiene personale e nella mobilità* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Usare correttamente presidi, ausili e attrezzature, atti all'apprendimento e mantenimento di posture corrette | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Nozioni di comunicazione efficace rivolta a rassicurare, confortare, stimolare l'autostima e ottenere la collaborazione<br>- Elementi base di tecniche di ascolto e comunicazione per stabilire un'appropriata relazione con l'assistito<br>- 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<br>- Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi pubblici al fine di effettuare gli accompagnamenti dell'utenza al disbrigo di pratiche e commissioni<br>***Abilità***<br>- Decodificare correttamente i messaggi verbali e non verbali, riconoscendone il contenuto comunicativo<br>- 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<br>- Orientare ed accompagnare l'utente ai servizi socio-assistenziali con particolare riferimento all'organizzazione territoriale degli stessi<br>- Effettuare commissioni per conto dell'assistito (disbrigo semplici pratiche burocratiche, spese alimentari, acquisti personali), rispettando le sue indicazioni e le sue preferenze. | *Relazionarsi dinamicamente con l'assistito orientandolo nel contesto sociale ed istituzionale* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Elementi base per l'approvvigionamento domestico<br>- Caratteristiche generali e di uso di prodotti di pulizia ed elettrodomestici<br>- Elementi di base di igiene ambientale per garantire lo stato di benessere dell'assistito<br>- Modalità di lavaggio e stiratura dei capi di abbigliamento<br>- Nozioni di economia familiare e di organizzazione delle attività domestiche | *Curare l'igiene degli ambienti adottando comportamenti atti a garantire il benessere dell'assistito* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di manutenzione ordinaria dell'ambiente domestico<br>***Abilità***<br>- Utilizzare modalità, materiali e strumenti per una corretta sanificazione e sanitizzazione degli ambienti<br>- Adottare comportamenti idonei a mantenere una adeguata ventilazione, illuminazione, umidificazione e temperatura dell'ambiente<br>- Eseguire le attività di lavaggio e sanificazione di indumenti e tessuti<br>- Individuare soluzioni adeguate e funzionali di allestimento e riordino degli ambienti di vita dell'assistito, non tralasciando l'elemento della personalizzazione<br>- Garantire la raccolta e lo stoccaggio corretto dei rifiuti, sia generici che derivanti da attività sanitarie<br>- Segnalare guasti e riparazioni inerenti la manutenzione ordinaria | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Concetti di base dell'igiene alimentare per garantire una alimentazione sicura e protetta all'assistito<br>- Caratteristiche e modalità di conservazione dei prodotti alimentari<br>- Strumenti e modalità per la dosatura degli alimenti per garantire appropriate quantità e qualità dei piatti somministrati<br>- 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<br>- Tecniche e strumenti per la somministrazione dei cibi in base al grado di autosufficienza dell'assistito<br>***Abilità***<br>- Effettuare la spesa, preparare i pasti e applicare appropriate tecniche di cottura e di somministrazione del cibo all'assistito per garantire un'adeguata alimentazione<br>- Controllare il corretto stato di conservazione degli alimenti e le loro scadenze, assicurandosi della adeguata qualità dei piatti in preparazione | *Preparare i pasti e supportare la loro assunzione* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Utilizzare tecniche per la somministrazione dei cibi differenziate secondo la patologia dell'assistito<br>- Dosare gli alimenti secondo le indicazioni del dietologo e/o dei familiari e rispettando puntualmente le disposizioni contenute in un eventuale piano di alimentazione<br>- Applicare tecniche di supporto all'assunzione dei pasti per utenti non autosufficienti | | | | |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Il foglietto illustrativo dei medicinali e le prescrizioni mediche<br>- Il farmaco: posologia e somministrazione<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure per supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti<br>- 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 | *Supportare la corretta assunzione dei farmaci prescritti* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Dispositivi di protezione individuali<br>***Abilità***<br>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale<br>- Usare e manutenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 12 | 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 |
| *9* | ***Conoscenze*** | *Prevenire gli incidenti domestici e curare il* | 18 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Modalità di rilevazione, segnalazione e comunicazione dei problemi generici e specifici relativi all'utente<br>- Procedure per la prevenzione degli incidenti domestici<br>- Tecniche di primo soccorso e gestione di emergenze<br>- Nozioni e tecniche per riconoscere un'emergenza sanitaria, allertare le figure preposte e/o il sistema di pronto soccorso<br>***Abilità***<br>- Adottare precauzioni idonee alla riduzione del rischio ambientale degli utenti e delle persone che frequentano il suo ambiente di vita<br>- Riconoscere i principali rischi legati all'uso di attrezzature<br>- Utilizzare specifici protocolli per mantenere la sicurezza dell'utente, riducendo al massimo il rischio<br>- Attuare interventi di primo soccorso nelle situazioni di emergenza | *primo intervento in caso di criticità* | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **200** | ***Max 4*** | |

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

***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, 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, comodino 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.

Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 3 e 9

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 Cameriere ai Piani

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| - | Inquadramento della professione |
| Allestire, riordinare e pulire camere e ambienti comuni | Rifare i letti e riassettare le camere |
| | Pulire e sanificare camere, bagni e spazi comuni |
| | Verificare lo stato di manutenzione di camere e bagni |
| | Manipolare prodotti detergenti, materiali e attrezzature |
| Curare ed organizzare le aree/postazioni di lavoro fisse e mobili, materiali e attrezzature | Gestire la Biancheria e la linea di cortesia |
| | Organizzare materiali, attrezzature e postazioni fisse e mobili di lavoro |
| Gestire i servizi accessori di ospitalità ai piani | Soddisfare le esigenze/richieste del cliente e collaborare con lo staff |
| | Gestire i servizi accessori di ospitalità |
| | Vocabolario base di settore lingua straniera |
| -- | 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di allestimento e riordino delle camere<br>- Tecniche di rifacimento ed allestimento dei letti<br>***Abilità***<br>- Accedere alla camera secondo le regole di comportamento definite e nel rispetto di particolari richieste di privacy del cliente<br>- Effettuare il rifacimento del letto provvedendo al controllo della biancheria da letto e alla sua eventuale sostituzione secondo le indicazioni di frequenza definite<br>- Allestire e riordinare le camere e gli spazi di pernottamento secondo le tecniche e le indicazioni procedurali ricevute | *Rifare i letti e riassettare le camere* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di igiene ambientale e personale<br>- Tecniche e strumenti di pulizia e sanificazione<br>- Norme e criteri per l'autocontrollo igienico e sanitario<br>- Standard di qualità dei servizi<br>***Abilità***<br>- Effettuare le attività di pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria di | *Pulire e sanificare camere, bagni e spazi comuni* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | camere e bagni, arredi fissi e mobili , secondo le indicazioni di periodicità e frequenza programmati e nel rispetto delle tecniche di prevenzione di infortuni e sicurezza sul lavoro<br>- Allestire e riordinare gli spazi comuni secondo le tecniche e le indicazioni procedurali ricevute<br>- Curare la pulizia e manutenzione del minibar provvedendo a reintegrare i prodotti mancanti ed ad aggiornare la scheda di consumazione del cliente<br>- Curare la manutenzione e pulizia delle aree riservate al personale | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e proprietà di dotazioni e arredi alberghieri<br>- Attrezzature e risorse tecnologiche del servizio ai piani<br>- Tecniche di manutenzione<br>- Elementi di funzionamento di impianti domestici<br>***Abilità***<br>- Effettuare le attività di controllo e manutenzione ordinaria di dotazioni, arredi e impianti di camere, bagni e ambienti comuni verificandone il funzionamento e rilevando la presenza di anomalie, difetti o danni.<br>- Segnalare le anomalie e i guasti rilevati provvedendo ad inoltrare la richiesta di manutenzione straordinaria al coordinatore dei piani o al personale tecnico secondo le modalità stabilite<br>- Redigere il rapporto alla fine del turno di lavoro per tenere sempre aggiornata la lista delle camere e favorire giornalmente lo scambio di informazioni sullo situazione delle stesse fra la reception ed il servizio ai piani | *Verificare lo stato di manutenzione di camere e bagni* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e proprietà dei prodotti per la pulizia e sistemi di dosaggio : tipologie e precauzioni di uso<br>- Caratteristiche e proprietà di attrezzature a mano o a motore: tecniche di uso e rischi<br>- Caratteristiche e proprietà di superfici e tessuti: tipologie e tecniche di trattamento | *Manipolare prodotti detergenti, materiali e attrezzature* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Norme e disposizioni sui Dispositivi di Protezione Individuale<br>***Abilità***<br>- Effettuare le operazioni di pulizia utilizzando attrezzature a mano o a motore, selezionando ed applicando i detergenti idonei in relazione alla tipologia dei tessuti, dei pavimenti e delle superfici da trattare<br>- Etichettare, in caso di frazionamento del prodotto, tutti i flaconi dei detergenti al fine di consentirne il riconoscimento | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di gestione del servizio lavanderia<br>- Tecniche di stoccaggio e inventario<br>- Tecniche di trasporto, carico e scarico<br>***Abilità***<br>- Provvedere alla sanificazione e sterilizzazione delle aree riservate al deposito della biancheria<br>- Curare la raccolta, il deposito e la sostituzione della biancheria, nel rispetto degli standard di servizio definiti<br>- Curare lo stoccaggio di biancheria, annotando gli articoli in entrata ed in uscita<br>- Curare la preparazione del carrello biancheria rifornendolo dei materiali, degli accessori e degli altri oggetti di cortesia offerti agli ospiti e necessari all'allestimento degli spazi e ai servizi offerti | *Gestire la biancheria e la linea di cortesia* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di organizzazione del lavoro<br>- Tipologia, tecniche e materiali di equipaggiamento dei carrelli da lavoro<br>- Attrezzature manuali e mezzi ausiliari per la pulizia<br><br>***Abilità***<br>- Curare lo stoccaggio di attrezzature e prodotti annotando gli articoli in entrata ed in uscita<br>- Provvedere al ricovero di prodotti, materiali e delle attrezzature occupandosi | *Organizzare materiali , attrezzature e postazioni fisse e mobili di lavoro* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | del rifornimento e riordino degli scaffali<br>- Curare la preparazione del carrello di lavoro controllando la disponibilità dei vari attrezzi e prodotti per la pulizia<br>- Controllare lo stato di usura delle attrezzature e degli strumenti di pulizia, individuando eventuali esigenze di manutenzione ordinaria, straordinaria e/o di sostituzione<br>- Provvedere all'igiene ed alla sanificazione delle postazioni mobili e dei luoghi di lavoro, secondo le procedure e modalità definite<br>- Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, nel rispetto della normativa in materia di igiene e sicurezza | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi e regole di comportamento<br>- Norme e disposizioni sull'abbigliamento professionale<br>- Tipologie e caratteristiche dei diversi target di clientela<br>- Elementi di marketing dei servizi turistici<br>- Principi e Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente<br>- Tecniche e strumenti per la raccolta e la gestione delle richieste dei clienti al piano<br>- Principi e tecniche di comunicazione efficace e relazione interpersonale<br>- Procedure di emergenza e primo soccorso<br>- Tecniche di team bulding<br>***Abilità***<br>- Gestire Il rapporto con i superiori e con i colleghi favorendo lo scambio comunicativo e coordinando le proprie attività con quelle degli altri nel rispetto dei tempi e delle regole di cortesia e collaborazione<br>- Utilizzare strumenti per la raccolta di richieste e lamentele dei clienti al piano favorendo lo scambio di informazioni con gli altri reparti/servizi e con la Direzione<br>- Svolgere il servizio negli orari prestabili rispettando gli ordini di servizio ed | *Soddisfare le esigenze/richieste del cliente e collaborare con lo staff* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | seguendo le operazioni affidate secondo le metodiche e le regole di comportamento e rispetto della privacy dei clienti stabilite<br>- prestare attenzione alla cura personale e tenere un comportamento educato, cordiale e tollerante verso clienti e colleghi al fine di conferire prestigio all'azienda e distinguerla per qualità e competenza | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e caratteristiche dei servizi ai piani<br>- Caratteristiche e organizzazione dei servizi accessori (lavanderia, custodia beni, trasporto bagagli, custodia animali)<br>- Tecniche di gestione del servizio lavanderia<br>***Abilità***<br>- Effettuare il servizio in camera di colazione, bar o ristorante nel rispetto delle procedure comportamentali e degli standard di servizio definiti<br>- Effettuare il servizio di trasporto e custodia bagagli secondo le modalità di accoglienza e gestione del cliente definite<br>- Provvedere su richiesta del cliente ad effettuare la gestione del servizio lavanderia curando il ritiro e la riconsegna dei capi e registrando il servizio sulla scheda cliente<br>- Effettuare il servizio di sorveglianza e vigilanza ai piani riferendo al front desk o al personale addetto alla sicurezza qualsiasi azione che appaia sospetta o qualsiasi fatto anomalo, al fine di prevenire possibile danni a persone o cose | *Gestire i servizi accessori di ospitalità* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Terminologia di settore in lingua straniera | *Vocabolario base di settore lingua straniera* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 8 | Max 4 | Ammesso credito di frequenza con valore a priori |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | specifiche)<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. | | | | 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 |
| **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | | **178** | **Max 4** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico, purché Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 130 ore
Durata massima: 180 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 ATTREZZATURE: carrello per pulizie, aspirapolvere, sistema di igienizzazione a vapore, letto, biancheria e hotellerie, materiali di consumo per la sanificazione.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Cameriere di Sala, Bar e Attività di Banqueting

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

| **Unità di Competenza** | **Unità di Risultati di Apprendimento** |
|---|---|
| - | Inquadramento della professione |
| Allestire e riordinare la sala, il bar e l'area banqueting | Allestire gli spazi |
| | Effettuare le operazioni di pulizia, manutenzione e riordino degli spazi e delle attrezzature |
| Presentare il menù e predisporre le comande | Presentare il menù |
| | Gestire prenotazioni, ordinazioni e trasferire le comande |
| Erogare il servizio di somministrazione in sala e al banco | Somministrare cibi e bevande |
| Gestire le relazioni con la clientela | Applicare le norme comportamentali |
| | Accogliere, gestire e soddisfare le richieste dei clienti |
| | Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera |
| -- | 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
- Conoscenza della lingua inglese almeno al livello A2 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 e della lingua inglese almeno al livello A2, 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e proprietà della composizione e organizzazione della sala: aree e zone operative<br>- Tecniche di allestimento e organizzazione degli spazi per tipologia di servizio<br>- Tipologie di servizio catering: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.<br>- Tecniche e materiali di arredo, allestimento e mise en place della sala.<br>- Tecniche di preparazione e presentazione delle bevande<br>- Terminologia e tecniche di utilizzo degli strumenti di lavoro (attrezzature e | *Allestire gli spazi* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | utensilerie)<br>- Principi e tecniche di organizzazione del lavoro<br><br>***Abilità***<br>- Organizzare secondo le indicazioni ricevute la disposizione dei tavoli nella sala in relazione al numero di prenotazioni ricevute al fine di facilitare le attività degli operatori in termini di accessibilità e assicurare al cliente uno spazio accogliente, confortevole e rispettoso della privacy<br>- Allestire i tavoli secondo le scelte di stile e le direttive del locale<br>- Allestire il banco buffet/bar secondo le indicazioni ricevute al fine di facilitare la somministrazione di snack e bevande | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti ed attrezzature<br>- Procedure per lo smaltimento dei rifiuti<br>- Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature e dei prodotti per la pulizia e requisiti di sicurezza<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP<br>- Logistica e requisiti di sicurezza<br><br>***Abilità***<br>- Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione e sanificazione delle attrezzature, dotazioni e utensili secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati<br>- Curare la pulizia ed igienizzazione della sala e del banco buffet/bar e degli spazi di lavoro secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati<br>- Provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature controllando la disponibilità, l'efficienza e la funzionalità degli utensili, della posateria, del tovagliato e segnalando eventuali malfunzionamenti che richiedono interventi di manutenzione/riparazione/sostituzione | *Effettuare le operazioni di pulizia, manutenzione e riordino degli spazi e delle attrezzature* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Occuparsi del riordino e del ripristino della sala nel rispetto dei turni di lavoro e degli orari di apertura dei servizi | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Principali caratteristiche merceologiche e proprietà organolettiche di alimenti e bevande<br>- Tecniche di composizione, organizzazione e presentazione di menù e carta dei vini<br>- Principi di Menu pricing<br>- Ricettario di cucina regionale ed internazionale<br>- Tecniche di degustazione ed abbinamento cibo/vino.<br>- Caratteristiche e tipologie dei prodotti di caffetteria e bar<br>- Tecniche di abbinamento cibo-vino<br>***Abilità***<br>- Curare la presentazione del menu al fine di fornire informazioni sulla offerta enogastronomica dell'attività ed agevolare la decisione di acquisto del cliente<br>- Aggiornare i menu sulla base dei cambiamenti o dell'esaurimento di alcune pietanze del giorno<br>- Consigliare abbinamenti di gusto tra le pietanze, nonché tra queste e la gamma di vini offerta | *Presentare il menù* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- I sistemi di gestione degli ordini: principali software a applicazioni<br>- Tecniche di problem solving<br>***Abilità***<br>- Definire adeguate modalità di acquisizione e registrazione delle prenotazioni<br>- Annotare la comanda con l'impiego di strumenti cartacei ed elettronici<br>- Predisporre la comanda/ordine secondo lo standard e le procedure aziendali richieste<br>- Trasferire la comanda in modo chiaro e in maniera funzionale ai tempi di | *Gestire prenotazioni, ordinazioni e trasferire le comande* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | produzione e monitorare i tempi di evasione degli ordini<br>- Gestire il servizio nel rispetto delle indicazioni ricevute e coordinandosi con la cucina al fine di ridurre i tempi di attesa e garantire la soddisfazione della clientela<br>- Intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità o disservizi | | | | |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Fasi e modalità organizzative del processo di erogazione del servizio ristorativo<br>- Principi organizzativi della brigata di sala/bar: gerarchie, ruoli e rapporti tra i singoli componenti.<br>- Caratteristiche del servizio in piedi o a buffet<br>- Principali tecnologie ed attrezzature utilizzate in sala e loro funzionamento.<br>- Tipologie e modelli di servizio<br>- Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla Guèridon, all'italiana, alla francese e all'inglese<br>- Tecniche di degustazione ed assaggio: l'analisi visiva, l'analisi olfattiva e l'analisi gustativa.<br>- Tecniche di abbinamento cibo-vino<br>- Tecniche di spillatura e degustazione della birra<br>- Elementi di marketing dei servizi turistici<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP<br>***Abilità***<br>- Servire ai tavoli nel rispetto del codice di comportamento definito<br>- Servire ai tavoli ottimizzando i tempi di attesa ed assistendo la clientela nella fruizione del servizio reso<br>- Monitorare i tavoli a cui è affidata la responsabilità del servizio verificando eventuali esigenze e richieste durante l'erogazione del servizio<br>- Occuparsi del servizio di somministrazione ai tavoli e al banco di bevande ed alimenti secondo le norme di corretta prassi igienica, nel rispetto delle | *Somministrare cibi e bevande* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ordinazioni ricevute e ottimizzando il tempo del servizio<br>- Comprendere le inefficienze e le carenze del servizio di somministrazione erogato in rapporto alle aspettative rilevate della clientela ed intervenire con azioni correttive<br>- Curare le operazioni di consegna del conto interfacciandosi con gli operatori del front office o gestendo direttamente le operazioni di cassa se previsto dalle mansioni | | | | |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- La divisa, lo stile, il comportamento sul lavoro<br>- Principi e regole del galateo ed elementi di etica nei servizi alla persona<br><br>***Abilità***<br>- Curare l'accoglienza e la ricezione gli ospiti nel rispetto del codice di comportamento definito<br>- Indossare in modo corretto l'abbigliamento professionale per veicolare una immagine positiva di se e dell'attività | *Applicare le norme comportamentali* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale<br>- Tecniche di accoglienza e ascolto<br>- Tecniche di gestione del reclamo e problem solving<br>- Tecniche di vendita<br>- Tipologie di clientela<br>- Elementi di marketing dei servizi turistici<br>- Principi e tecniche di soddisfazione e fidelizzazione<br>- Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati<br><br>***Abilità*** | *Accogliere, gestire e soddisfare le richieste dei clienti* | 30 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Cogliere ed interpretare le preferenze culinarie della clientela e presentare le soluzioni di menù coerenti alle loro richieste<br>- Monitorare la fase di degustazione delle clientela e percepire eventuali necessità di intervento<br>- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela utilizzando appositi strumenti (schede predefinite, sistemi web based ecc.) , monitorando i tempi di attesa e traducendo i feedback ottenuti in proposte di miglioramento del servizio<br>- Assistere il cliente nelle fasi di pagamento | | | | |
| 9 | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione efficace<br>- Lingua inglese<br><br>***Abilità***<br>- Adottare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) in tutte le fasi di erogazione del servizio: accoglienza, somministrazione, commiato. | *Comunicare in modo efficace anche in lingua inglese* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 10 | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione efficace<br>- Seconda lingua straniera<br>***Abilità***<br>- Adottare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) in tutte le fasi di erogazione del servizio: accoglienza, somministrazione, commiato. | *Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera – II lingua* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 11 | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **288** | **Max 4** | |

***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.

***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 ATTREZZATURE: Laboratorio informatico ( un pc per ogni due allievi) e software dedicato.

***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 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 *pricing* |
| 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia<br>- Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti<br>- Elementi di culinaria e merceologia alimentare<br>- Tipologia, caratteristiche, modalità di impiego e funzioni di utensili, attrezzature e dei macchinari di servizio<br>- I processi di cottura: tipologie, tecniche e temperature<br>- Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti | *Principi di merceologia e tecnologia alimentare* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base<br>- Standard di qualità dei prodotti alimentari<br>- Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti<br>- Strumenti e tecniche di taglio<br>- Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati<br>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina<br>- Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura<br>***Abilità***<br>- Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma<br>- Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati<br>- Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.)<br>- Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme<br>- Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti | *Preparare materie prime e semilavorati* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati<br>- Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di gastronomia - antipasti<br>- Tecniche e processi di preparazione di antipasti<br>***Abilità***<br>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti<br>- Preparare antipasti caldi e freddi<br>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura | *Preparare antipasti caldi e freddi* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di gastronomia – primi piatti<br>- Tecniche e processi di preparazione di primi piatti<br>***Abilità***<br>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti<br>- Preparare primi piatti<br>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura | *Preparare primi piatti* | 60 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di gastronomia – secondi piatti e contorni<br>- Tecniche e processi di preparazione di secondi piatti e contorni<br>***Abilità***<br>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti | *Preparare secondi piatti e contorni* | 80 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Preparare secondi piatti e contorni, caldi e freddi<br>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura | | | | non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di gastronomia – dessert<br>- Tecniche e processi di preparazione di dessert<br>***Abilità***<br>- Selezionare la qualità e la quantità degli ingredienti e dei semilavorati da impiegare per la preparazione dei piatti<br>- Preparare dolci anche freddi e semifreddi (al piatto ed al cucchiaio)<br>- Preparare frutta o macedonia<br>- Realizzare la cottura degli alimenti rispettando i tempi, le temperature e le tecniche di cottura specifici per tipologia di alimento<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature adeguate alla tipologia di cottura | *Preparare dessert* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci<br>- Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti<br>- Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari<br>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari<br>- Criteri di selezione dei fornitori<br>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti<br>***Abilità***<br>- Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti<br>- Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti<br>- Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini | *Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti<br>- Applicare procedure di controllo qualità delle scorte<br>- Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti<br>- Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti | | | | |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione<br>***Abilità***<br>- Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro<br>- Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari | *Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di management di un impresa di ristorazione<br>- Principi di marketing dei servizi turistici e sistema di qualità<br>- Tecniche di analisi del mercato<br>***Abilità***<br>- Definire l'offerta di servizi enogastronomici applicando tecniche di analisi del mercato e segmentazione della clientela in relazione alle abitudini alimentari e alle tendenze di gusto emergenti | *Definire l'offerta di servizi gastronomici* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *11* | ***Conoscenze***<br>- Cultura gastronomica locale, nazionale e internazionale<br>- Enologia e enografia<br>- Geografia delle produzioni e dei prodotti tipici<br>- Tecniche di progettazione dei menù<br>***Abilità***<br>- Elaborare ricette nel rispetto di allergie, intolleranze e abitudini e tendenze alimentari emergenti (dietetiche, vegetariane, vegane, senza glutine ecc.) | *Comporre i menù* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - 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<br>- Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e delle richieste dei clienti<br>- Applicare criteri di scelta delle materie prime e degli ingredienti<br>- Definire soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande | | | | |
| *12* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di economia e organizzazione aziendale<br>- Principi di *pricing* e budgeting<br>***Abilità***<br>- Determinare o collaborare alla gestione economica dell'impresa di ristorazione con particolare riferimento alla valutazione dei costi di produzione dei piatti, alle scelte di *pricing*, alla gestione del budget | *Valutare i costi di produzione e definire il pricing* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *13* | ***Conoscenze***<br>- Principi di comunicazione visiva<br>- Tecniche e strumenti per la presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti<br>- Ingredienti e materiali per la decorazione e guarnizione dei piatti<br>- Materiali per arredo tavola ed accessori a supporto della presentazione dei piatti<br>- Attrezzature e tecniche e per la porzionatura e disposizione degli alimenti nei piatti/vassoi<br>***Abilità***<br>- Prefigurare l'aspetto visivo del piatto da presentare secondo principi estetici e di creatività<br>- Realizzare operazioni di porzionatura e sistemazione delle pietanze nei piatti<br>- Comporre ed allestire il piatto e i vassoi di portata<br>- Applicare tecniche e utilizzare strumenti per la guarnizione e decorazione dei piatti<br>- Controllare la qualità visiva dei piatti preparati | *Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *14* | ***Conoscenze*** | *Organizzare il* | 15 | 0 | Ammesso il |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Il processo di erogazione del servizio ristorativo: fasi, ruoli, modalità organizzative<br>- Tecniche di pianificazione<br>- Principi di organizzazione aziendale e del lavoro<br>- Elementi di ergonomia<br>- Principi organizzativi dello spazio di lavoro e allestimento<br>***Abilità***<br>- Definire le fasi e le operazioni di lavorazione in funzione del menù e degli standard di servizio<br>- Definire i tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina<br>- Assegnare compiti, responsabilità e carichi di lavoro<br>- Preparare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso<br>- Predisporre ed allestire le postazioni fisse e mobili di lavoro | *processo di erogazione del servizio ristorativo* | | | riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *15* | ***Conoscenze***<br>- Il sistema di qualità dei servizi<br>- Manutenzione ordinaria e straordinaria di macchinari ed attrezzature<br>***Abilità***<br>- Definire gli standard di qualità del servizio di ristorazione<br>- Adottare procedure di monitoraggio e verifica della conformità delle attività a supporto del miglioramento continuo degli standard di risultato<br>- Definire le procedure di igiene e sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro<br>- 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<br>- 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 | *Operare in qualità* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *16* | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace | *Coordinare e gestire le risorse umane* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di gestione delle crisi e problem solving<br>- Clima e benessere organizzativo<br>- Tecniche di coordinamento e gestione delle dinamiche di gruppo<br>***Abilità***<br>- Organizzare i turni e gli orari di lavoro<br>- Controllare lo svolgimento dei compiti assegnati e la qualità del servizio svolto<br>- Gestire le sequenze di cottura degli alimenti, sulla base degli ordinativi e coordinando le attività dei collaboratori<br>- Monitorare la linea di lavoro in relazione agli ordini di sala<br>- Controllare il rispetto dei tempi di lavoro e la sequenza delle operazioni di cucina, sulla base degli ordinativi nella fase di produzione<br>- Comunicare in modo efficace<br>- Monitorare il rispetto delle procedure di igiene e sanificazione delle postazioni e dei luoghi di lavoro definite | | | | credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *17* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale<br>- Verificare il rispetto del la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari<br>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali | *Operare in sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **518** | **Max 4** | |

**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 CURRICULARE***

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. 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 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 n. 3, 4, 5, 6, 7, 9 e 13
Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Dermopigmentista

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Gestire l'accoglienza del cliente | Gestire l'accoglienza del cliente |
| | Informare il cliente ed acquisire il consenso informato |
| Organizzare e mantenere l'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza e di salvaguardia ambientale | Sicurezza sul luogo di lavoro |
| | Operare applicando le disposizioni igienico-sanitarie |
| | Smaltire correttamente i rifiuti |
| -- | Cute e mucose |
| -- | Riconoscere le reazioni allergiche |
| Eseguire il tatuaggio artistico nel rispetto delle norme di igiene e profilassi | Realizzare il tatuaggio artistico |
| Eseguire il trucco permanente nel rispetto delle norme di igiene e profilassi | Realizzare il tatuaggio estetico |
| Eseguire la Tricopigmentazione (o dermopigmentazione del cuoio capelluto) nel rispetto delle norme igieniche e di profilassi | Eseguire la tricopigmentazione |
| Eseguire la dermopigmentazione paramedicale nel rispetto delle norme igieniche e di profilassi | Eseguire la dermopigmentazione paramedicale |

| | |
|---|---|
| Utilizzare i prodotti ed i dispositivi elettro-meccanici e manuali relativi alla dermopigmentazione | Utilizzare prodotti e dispositivi per la dermopigmentazione |

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

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

Maggiore età

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Possesso di titolo di istruzione o di qualifica professionale almeno di livello EQF 3
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 20 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di assistenza e accoglienza dei clienti<br>- Tecniche di negoziazione<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di accoglienza del cliente | *Gestire l'accoglienza del cliente* | 10 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare tecniche di interazione con il cliente<br>- Interpretare le richieste del cliente<br>- Applicare metodi di verifica della soddisfazione del cliente | | | | apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Normative sulla privacy<br>- Procedure per l'acquisizione del consenso delle informazioni<br>- Rilascio scheda su tipologia pigmenti e colori utili e profondità di inserimento<br>***Abilità***<br>- Informare il cliente in maniera chiara e completa sulle procedure, eventuali rischi, modalità di rimozione in caso di ripensamento | *Informare il cliente ed acquisire il consenso informato* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Normativa sulla sicurezza, tutela della salute sui luoghi di lavoro<br>- Tecniche di prevenzione dei rischi<br>***Abilità***<br>- Applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza ed igiene sul lavoro | *Sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Norme di primo soccorso<br>- Elementi di igiene applicata<br>- Principali procedure, prodotti, strumenti di sterilizzazione e pulizia degli ambienti e delle attrezzature<br>- Elementi di ergonomia<br>- Disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria (Linee Guida ex Circolare 5 febbraio 1998 n. 2.9/156 del Ministero della Salute)<br>- Nozioni di etica e deontologia professionale<br>- Protocolli e tecniche di sterilizzazione e dispositivi igienico – sanitari<br>- Modalità di compilazione del registro di sterilizzazione<br>***Abilità***<br>- Adottare soluzioni organizzative di operatività coerenti ai principi dell'ergonomia<br>- Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti macchinari ed apparecchiature<br>- Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti macchinari ed apparecchiature | *Operare applicando le disposizioni igienico-sanitarie* | 32 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Normativa sulla salvaguardia ambientale<br>- Sistemi di raccolta e smaltimento dei rifiuti<br>- Elementi di gestione del magazzino, conservazione e confezionamento dei materiali utilizzati per l'attività professionale<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure per la raccolta dei rifiuti | *Smaltire correttamente i rifiuti* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare tecniche di gestione del magazzino e conservazione dei prodotti | | | | |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia e fisiologia della cute<br>- Elementi di allergologia, infettivologia, virologia e biologia | *Cute e mucose* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Chimica delle sostanze e degli inchiostri impiegati nei tatuaggi/trucco permanente<br>- Composizione dei prodotti e dei colori usati per il tatuaggio artistico<br>- Composizione dei prodotti e dei colori usati per il decoro permanente<br>***Abilità***<br>- Riconoscere reazioni anomale del cliente (es. allergie) in seguito all'applicazione di prodotti e colori | *Riconoscere le reazioni allergiche* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Progettazione e disegno preparatorio del tatuaggio artistico<br>- Tecniche di esecuzione dei tatuaggio artistico<br>- Materiali di impuntura e decoro<br>- Tecniche di disegno applicato (prospettive, forme, colori, figure, tonalità, sfumature, ...) a mano libera o con pc<br>***Abilità*** | *Realizzare il tatuaggio artistico* | 100 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione dei tatuaggi estetici<br>- Utilizzare tecniche di esecuzione dei tatuaggi/trucco permanente<br>- Applicare tecniche di verifica della cute e post trattamento<br>- Applicare tecniche di trattamento del tatuaggio post applicazione<br>- Effettuare disegni e decori a mano libera o con uso di stencil.<br>- Realizzare disegno di prova<br>- Progettare con puntalino sterile | | | | |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Progettazione e disegno preparatorio del trucco permanente<br>- Tecniche di esecuzione del trucco permanente<br>- Materiali di impuntura e decoro<br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione dei tatuaggi estetici<br>- Utilizzare tecniche di esecuzione dei tatuaggi/trucco permanente<br>- Applicare tecniche di verifica della cute e post trattamento<br>- Applicare tecniche di trattamento del tatuaggio post applicazione<br>- Effettuare disegni e decori a mano libera o con uso di stencil.<br>- Realizzare disegno di prova<br>- Progettare con puntalino sterile | *Realizzare il tatuaggio estetico* | 50 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *11* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di esecuzione di tricopigmentazione | *Eseguire la tricopigmentazione* | 50 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tempi di realizzazione delle fasi di lavorazione e delle successive sedute di mantenimento.<br>- Tecniche di copertura delle cicatrici sul cuoio capelluto<br>- Tempi di realizzazione delle fasi di lavorazione e delle successive sedute di mantenimento.<br>- Tecniche di copertura delle cicatrici sul cuoio capelluto<br><br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione della tricopigmentazione<br>- Utilizzare tecniche di esecuzione di tricopigmentazione<br>- Applicare tecniche di verifica della cute pre e post trattamento<br>- Eseguire un trattamento "Effetto rasato"/ Puntinismo con dermopigmentazione sul cuoio capelluto<br>- Eseguire un trattamento "Dermatoppik"/ Colorazione del cuoio capelluto<br>- Eseguire un Trattamento di copertura di cicatrici da autotrapianto e cicatrici di altra natura su cuoio capelluto | | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *12* | ***Conoscenze***<br>- Chimica delle sostanze e degli inchiostri impiegati nella dermopigmentazione paramedicale<br>- Tecniche di esecuzione dermopigmentazione paramedicale<br>- Materiali di impuntura e decoro<br>- Nozione sugli impatti di chirurgia demolitiva e riscostruttiva post tumore<br>- Tecniche di pigmentazione avanzata.<br>- Caratteristiche dei diversi tipi di incarnato.<br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione della dermopigmentazione paramedicale | *Eseguire la dermopigmentazione paramedicale* | 50 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Utilizzare tecniche di esecuzione dermopigmentazione paramedicale<br>- Applicare tecniche di verifica della cute e post trattamento<br>- Applicare tecniche di trattamento post intervento<br>- Coprire, attraverso la dermopigmentazione di cicatrici da taglio, i Reticolati lineari<br>- Eseguire la dermopigmentazione paramedicale, applicazione su discromie, macchie iper ed ipocromiche, vitiligine, teleangectasie e smagliature. | | | | |
| *13* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche di macchinette rotative, a bobina o pneumatiche<br>- Saldature e i metodi costruttivi delle cartucce.<br>- Caratteristiche distintive e modalità di utilizzo degli aghi: round, flat, e magnum.<br>- Tecniche di saldatura e metodi costruttivi delle cartucce.<br>- I viraggi nel derma dei pigmenti organici ed inorganici;<br>- Elementi di chimica dei pigmenti; fagocitosi; differenze tra miscele definitive e bioriassorbibili<br>***Abilità***<br>- Smontare e rimontare i dispositivi elettromeccanici e manuali inclusi i puntali, gli aghi ed i copriaghi<br>- Utilizzare le punte da dermopigmentazione<br>- Scegliere il colore e saper effettuare miscele idonee | *Utilizzare prodotti e dispositivi per la dermopigmentazione* | 40 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **440** | **max 4** | |

**Nota**

Le unità di risultato di apprendimento dalla n. 5 alla n. 8 sono propedeutiche alle unità dalla n. 9 alla n. 13

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 160 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, 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 3. Il riconoscimento di credito di ammissione non esonera in alcun caso dall'assolvimento dell'obbligo di istruzione
- 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. Macchina o pistola (Tattoo machine o gun tattoo o similari); 2. Manipoli e puntali (grips e tips); 3. Barre o aste porta aghi; 4. Aghi; 5. Colori o pigmenti; 6. Contenitori o cappucci per il contenimento della dose di colore o pigmento.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere a strutture idonee deputate allo scopo.

***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 Dell'edilizia

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Allestire le aree di cantiere | Pianificare l'area di cantiere |
| | Predisporre l'area di cantiere |
| | Gestire i rifiuti nei cantieri edili |
| Allestire le opere provvisionali | Allestire le opere provvisionali |
| Realizzare opere in muratura per costruzioni edili | Leggere ed interpretare disegni tecnici |
| | Tecniche costruttive |
| | Caratteristiche e modalità di impiego dei materiali |
| | Eseguire lavorazioni in muratura per costruzioni edili |
| -- | Gestire la 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di disegno tecnico per l'edilizia: principi e le regole generali per la schematizzazione delle rappresentazioni e la documentazione tecnica; metodi di rappresentazione e di realizzazione; planimetrie, piante, prospetti e sezioni; disegni esecutivi<br>***Abilità***<br>- Leggere e interpretare i disegni tecnici e le indicazioni progettuali | *Leggere ed interpretare disegni tecnici* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Organizzazione dei cantieri edili<br>- Caratteristiche dell'area interessata<br>- Il lay-out di cantiere: tipologie di recinzioni e delimitazioni; postazioni di lavoro fisse; depositi; impianti a rete; servizi logistici; viabilità nei cantieri<br>- Input da considerare per l'allestimento del cantiere (indicazioni progettuali, pos, psc, norme urbanistiche derivanti dalle leggi nazionali e regionali. piani regolatori dei principali comuni. regolamenti edilizi e d'igiene)<br>***Abilità***<br>- Verificare l'area interessata<br>- Individuare, secondo le indicazioni progettuali e i tracciamenti e seguendo le indicazioni del pos e del psc e gli input ricevuti, il posizionamento delle opere di allestimento del cantiere | *Pianificare l'area di cantiere* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| 4 | ***Conoscenze*** | *Predisporre l'area di cantiere* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di messa in opera delle diverse strutture (opere di recinzione, realizzazione degli accessi, montaggio baracche di cantiere, uffici)<br>- Tecniche di messa in opera degli impianti di cantiere(elettrico, terra, idrico, fogna)<br>- Tipologia di esigenze di segnalazione, corrispondenti strumenti e posizionamento adeguato<br>***Abilità***<br>- Mettere in opera recinzioni, confinamenti, accessi e viabilità del cantiere<br>- Allestire i locali/gli ambienti/i baraccamenti per servizi igienici, spogliatoi, ecc<br>- Effettuare le opere di predisposizione degli impianti di cantiere per elettricità, acqua, gas, ecc.<br>- Posizionare la segnaletica<br>- Realizzare la viabilità principale del cantiere (modalità di accesso dei mezzi di fornitura dei materiali , percorsi e manovre dei mezzi, area di sosta dei mezzi, percorsi dei pedoni…)<br>- Approntare le zone di carico e scarico dei materiali e di deposito delle attrezzature<br>- Approntare le zone per lo stoccaggio differenziato dei materiali sulla base delle classificazioni CER | | | | di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di statica<br>- Tipologia di ponteggi, elementi costitutivi (tubi, giunti, ecc.), caratteristiche tecniche e condizioni di piena funzionalità<br>- Caratteristiche e modalità montaggio, smontaggio, trasformazione di ponteggi a tubi e giunti; ponteggi a telai prefabbricati; ponteggi a montanti e traversi prefabbricati.<br>- Ancoraggi: tipologie e tecniche<br>- Tecniche di verifiche dei materiali prima, durante l'esecuzione e dopo | *Approntare le opere provvisionali* | 28 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | l'installazione<br>- Struttura e contenuti del pimus (piano di montaggio uso e indicazioni smontaggio dei ponteggi)<br>- Procedure di emergenza in caso di caduta del montatore<br>- Condizioni di carico ammissibile<br>***Abilità***<br>- Predisporre l'area interessata dai lavori di montaggio, trasformazione, smontaggio dei ponteggi (posizionamento rispetto all'edificio, controllo stabilità appoggio, predisposizione accessi e posizionamento segnaletica, ecc.)<br>- Applicare tecniche di realizzazione ancoraggi<br>- Applicare tecniche di montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi a tubo giunti (PTG)<br>- Applicare tecniche di montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi a telai prefabbricati (PTP)<br>- Applicare tecniche di montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi a montanti e traversi prefabbricati (PMTP)<br>- Applicare procedure operative di montaggio con argano di sollevamento<br>- Realizzare i controlli e le verifiche nelle diverse fasi del montaggio<br>- Leggere e applicare le istruzioni del pimus e del libretto del ponteggio, seguire le indicazioni del preposto per tutte le fasi del montaggio<br>- Verificare l'efficienza dei componenti<br>- Controllare periodicamente il mantenimento dei requisiti di sicurezza e del corretto stato di manutenzione dell'opera provvisionale | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di geometria<br>- Tecniche costruttive per la realizzazione di opere in muratura.<br>- Tipologie di murature e loro caratteristiche. | *Tecniche costruttive* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tipologie di solai e loro caratteristiche. | | | | apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Tecnologia dei materiali per la costruzione di opere in murature<br>- Tipologie, caratteristiche e modalità di preparazione di malte e conglomerati. | *Caratteristiche e modalità di impiego dei materiali* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Fasi del processo edilizio, operatori coinvolti e loro ruolo al fine di programmare e coordinare la propria attività con quella degli altri<br>- Metodi, strumenti ed attrezzature per il tracciamento di un'opera edile su terreno e sul piano di posa.<br>- Metodi e strumenti per il controllo della verticalità ed orizzontalità delle superfici: caratteristiche e modalità di utilizzo di livelle, bolle e filo a piombo.<br>- Caratteristiche e modalità di funzionamento/utilizzo delle più diffuse macchine da cantiere.<br>- Caratteristiche e modalità di utilizzo di strumenti ed attrezzature dell'edilizia.<br>***Abilità***<br>- Eseguire il tracciamento delle opere da realizzare<br>- Predisporre i supporti esistenti per la realizzazione delle opere (pulizia, micro-demolizioni e adattamenti) | *Eseguire lavorazioni in muratura per costruzioni edili.* | 100 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Eseguire opere per il recupero e il consolidamento di elementi strutturali<br>- Realizzare murature lineari (es. muri portanti, muri divisori, muri di tamponamento, muri a carattere decorativo)<br>- Realizzare vani murari (archi, volte, piattabande, architravi)<br>- Garantire l'assistenza muraria per la realizzazione di impianti tecnologici e serramenti<br>- Costruire solai e coperture tradizionali (ad orditura mista legno/laterizio, in laterocemento e similari)<br>- Predisporre innesti murari, puntuali o lineari, per la realizzazione degli orizzontamenti<br>- Realizzare il consolidamento strutturale delle murature e dei solai(es. adeguamento strutturale; adeguamento sismico; ecc.), mediante tecniche ricostruttive<br>- Eseguire il rafforzamento delle strutture mediante tecniche innovative (meccaniche, fibre, intonaci strutturali, ecc.)<br>- Applicare tecniche di controllo finale dell'opera edilizia in conformità alla regola d'arte/standard | | | | |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- I materiali di risulta: tipologie, modalità di selezione, stoccaggio, smaltimento<br>- Normativa ambientale regionale, nazionale e comunitaria sulla gestione dei rifiuti e degli scarichi civili e produttivi<br>***Abilità***<br>- Gestire gli scarti e la accolta e differenziazione del materiale secondo le norme e l'organizzazione del cantiere | *Gestire i materiali di risulta nei cantieri edili* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- La sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche). | *Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro* | 16 | Max 4 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Dispositivi di protezione individuali<br>***Abilità***<br>- Gestire la sicurezza<br>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale<br>- Usare e manutenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale | | | | *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* |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **224** | **Max 4** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 60 ore
Durata massima: 100 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, 4,5 ed 8

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate nel settore di riferimento.

**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; 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 70% 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) Trapano, 2) Mola, 3) Tenaglie 4) cazzuola 5) spago 6) staggia 7) livella 8) secchi. Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento 3, 4,5 ed 8

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Direttore Tecnico 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 |
| Definire le scelte strategiche della agenzia di viaggi | Analizzare il mercato e definire gli standard di servizio |
| | Gestire e dirigere l'agenzia di viaggi |
| Gestire le attività amministrative e finanziare di una agenzia di viaggio | Effettuare le pratiche amministrative e le attività di segreteria |
| | Effettuare le attività finanziarie |
| Organizzare le attività e le risorse umane dell'agenzia | Selezionare ed organizzare risorse umane e fornitori |
| | Valutare il benessere organizzativo ed il clima interno in azienda |
| Progettare pacchetti e servizi turistici integrati | Progettare pacchetti turistici |
| | Valutare il costo dei pacchetti turistici |
| Promuovere e commercializzare pacchetti e servizi turistici integrati | Promuovere pacchetti e servizi turistici integrati |
| | Vendere pacchetti e servizi turistici integrati |
| Curare e Gestire le relazioni con i clienti e gli stakeholder | Comunicare in modo efficace all'interno della filiera |
| | Grammatica e speaking lingua Inglese |
| | Grammatica e speaking lingua straniera 2 |
| - | Operare in sicurezza nel luogo di lavoro |

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

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

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Conoscenza della lingua inglese 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
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue e della lingua inglese almeno al livello B1, 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali<br>- Normativa agenzie di viaggio<br>- Normativa sui trasporti | *Inquadramento professionale e normativo* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Principi e strumenti di analisi di mercato<br>- Elementi di marketing strategico e turistico<br>- Elementi di marketing dei servizi<br>- Sistema di qualità dei servizi e tecniche di valutazione<br>- Geografia turistica<br>***Abilità***<br>- Analizzare i trend di mercato, l'offerta della concorrenza e le caratteristiche del target di riferimento al fine di definire le risorse strutturali e finanziare necessarie al posizionamento desiderato<br>- Definire le caratteristiche della offerta di prodotti e servizi turistici che si | *Analizzare il mercato e definire gli standard di servizio* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - intende erogare in relazione al mercato ed al target di riferimento | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Management sul processo di sviluppo di un nuovo prodotto/servizio<br>- Elementi di geografia del turismo<br>- Mercato del turismo<br>- Offerta turistica locale<br>- Organizzazioni turistiche (tour operator)<br>- Elementi di storia e cultura del territorio<br>- Metodologie di progettazione servizi turistici<br>- Tecnica turistica e professionale<br>- Tecniche di analisi del mercato turistico<br>- Tecniche di lavoro di rete<br>- Tecniche di ricerca (dati/informazioni/notizie)<br>***Abilità***<br>- Analizzare il mercato al fine di rilevare i desiderata dei consumatori che non sono ancora stati soddisfatti e definire le tipologia di pacchetto da progettare<br>- Identificare un target di riferimento prevalente e quantificare la domanda<br>- 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<br>- Identificare una destinazione turistica intesa come un sistema integrato costituito da attrattive e servizi<br>- Definire la tipologia di pacchetto turistico che si intende definire standardizzato (viaggi a catalogo) o personalizzato (c.d. viaggi "Su misura")<br>- Ricercare dati ed informazioni per lo sviluppo del pacchetto<br>- Definire un sistema di valutazione dei servizi turistici al fine di rilevare il grado di soddisfazione della offerta proposta | *Progettare pacchetti turistici* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze*** | *Valutare il costo di* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Elementi di gestione di impresa<br>- Tecniche di pianificazione di risorse e di mezzi<br>- Elementi di contabilità dei costi<br>- Tecniche di tariffazione dei servizi turistici<br>- Tecniche di budgeting<br>***Abilità***<br>- Individuare i fornitori di servizi turistici per identificare potenziali partner strategici<br>- 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)<br>- Curare gli aspetti gestionali e amministrativi delle proposte turistiche | *pacchetti e servizi turistici* | | | di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di marketing operativo<br>- Strumenti e tecniche di promozione<br>- Mezzi e Canali di vendita on line ed off line<br>- Elementi di comunicazione d'impresa<br>- Elementi di comunicazione pubblica<br>- Elementi di storia e cultura del territorio<br>***Abilità***<br>- Definire i piani di comunicazione al fine di individuare i mercati ed i target obiettivo cui presentare le offerte<br>- Definire le iniziative promozionali a sostegno della vendita dei pacchetti e servizi turistici<br>- Definire la scelta dei canali e dei mezzi più indicati alla promozione e vendita dei pacchetti e servizi turistici<br>- Promuovere sinergie con operatori locali, fornitori di servizi, intermediari di settore e amministrazioni locali<br>- Organizzare la partecipazione a fiere e/o workshop e attività di relazione con il trade | *Promuovere pacchetti e servizi turistici integrati* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Organizzazioni turistiche (tour operator)<br>- Tecnica commerciale del turismo<br>***Abilità***<br>- Curare la Gestione dei rapporti con i fornitori dei servizi offerti<br>- Sovraintendere e supportare l'attività di commercializzazione dei pacchetti da parte degli operatori<br>- Collocare l'offerta turistica nei circuiti organizzati | *Vendere pacchetti e servizi turistici integrati* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Principi di funzionamento economico di impresa<br>- Management delle imprese di intermediazione turistica<br>- Principi e strumenti per la definizione di un piano aziendale<br>- Elementi di diritto commerciale<br>- Legislazione turistica<br>- Economia delle imprese turistiche e dei trasporti<br>***Abilità***<br>- Definire gli obiettivi aziendali a breve e medio termine e le risorse (strumentali, umane e finanziarie) necessarie per raggiungerli<br>- Definire le politiche finanziarie dell'impresa con particolare riferimento alle modalità di reperimento dei mezzi finanziari idonei a garantire il buon funzionamento dell'azienda e la gestione dei flussi<br>- Pianificare le attività dell'agenzia viaggi<br>- Definire le politiche di selezione e gestione dei rapporti con i fornitori<br>- Definire le politiche di comunicazione, promozione e marketing<br>- Definire le modalità di gestione e organizzazione della struttura<br>- Definire procedure di monitoraggio e valutazione delle attività dell'agenzia viaggi<br>- Definire azioni di vendita online e diretta del prodotto turistico per collocare il prodotto in circuiti organizzati | *Gestire e dirigere l'agenzia di viaggi* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze*** | *Effettuare le pratiche* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di amministrazione delle agenzie di viaggi<br>- Principi giuridici dei contratti di fornitura<br>- Tecniche di negoziazione e procedure operative di gestione dei fornitori<br>- Strumenti hardware e software a supporto della gestione dell'agenzia e delle pratiche amministrative<br>- Contratti di viaggio e di assicurazione<br>- Disposizioni in materia di privacy<br>- Tecnica dei trasporti<br>***Abilità***<br>- Sovraintendere le gestione amministrativa dell'agenzia realizzando e monitorando la corretta esecuzione degli adempimenti burocratici inerenti le pratiche di viaggio<br>- Organizzare le attività amministrative e di segreteria<br>- Seguire il flusso dei documenti e la corretta emissione dei documenti all'intestatario della pratica o ai singoli partecipanti<br>- Controllare che il materiale ed i documenti in uscita dall'agenzia (programmi, quotazioni, preventivi, documenti e titoli di viaggio, informazioni) rispetti le norme, i contratti, gli accordi, le convenzioni e condizioni generali che regolano i rapporti tra l'utenza ed i fornitori/vettori dei servizi. | *amministrative e le attività di segreteria* | | | di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Principi di contabilità e amministrazione aziendale<br>- Budget e bilancio : obiettivi e tecniche di redazione<br>- Principi di controllo di gestione<br>- Strumenti per la valutazione dei risultati<br>- Tecnica commerciale del turismo<br>***Abilità***<br>- Controllare l'andamento economico finanziario sovraintendendo e gestendo la contabilità ordinaria, le procedure di fatturazione e di investimento delle liquidità, le modalità di reperimento dei mezzi | *Effettuare le attività finanziarie* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | finanziari, il rapporto costi/ricavi e lo scostamento in relazione al budget al fine di definire le misure correttive<br>- Rispettare gli adempimenti fiscali e le disposizioni normative per le operazioni effettuate dall'agenzia<br>- Monitorare i movimenti contabili del front office e gestire i movimenti contabili extra pratica | | | | |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di gestione delle risorse umane<br>- Elementi di diritto del lavoro e contrattualistica<br>- Principi di organizzazione del lavoro<br>- Strutture organizzative delle agenzie di viaggio<br>- Elementi di organizzazione aziendale<br>- Principi di organizzazione del lavoro e gestione del personale<br>***Abilità***<br>- Determinare il fabbisogno di personale gestendo se necessario le attività di ricerca e selezione del personale<br>- Programmare ed organizzare il lavoro del personale di agenzia assegnando ruoli, compiti e attività e definendo tempi e metodi di lavoro<br>- Applicare tecniche di addestramento del personale<br>- Monitorare la corretta esecuzione dei compiti assegnati e l'applicazione delle procedure definite<br>- Predisporre i piani retributivi e di sviluppo del personale nel rispetto delle norme contrattuali e sindacali vigenti<br>- Curare la formazione e l'aggiornamento del personale<br>- Programmare ed organizzare il lavoro del personale di agenzia ed assegnare compiti ai propri collaboratori, definendo tempi e modi di lavoro<br>- Definire le modalità operative del front office e del back office<br>- Individuare e selezionare i fornitori di riferimento (tour operator, servizi assicurativi, di trasporto, alberghieri, ristorativi, di accoglienza e | *Selezionare e organizzare risorse umane e fornitori* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | accompagnamento)<br>- Curare l'aggiornamento delle fonti informative (cataloghi, tariffari, vettori di trasporto e tratte, situazioni politiche delle diverse aree geografiche etc.) | | | | |
| *N* | - Elementi di psicologia del lavoro<br>- Principi di Benessere organizzativo e tecniche di valutazione del clima<br>- interno<br>- Tecniche di gestione e motivazione delle risorse umane<br>- Elementi di marketing interno e relazionale<br>- Elementi di comunicazione interpersonale<br>- Tecniche di problem solving<br>***Abilità***<br>- Curare le relazioni e monitorare il clima interno all'azienda | *Valutare il benessere organizzativo ed il clima interno in azienda* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Psicologia della comunicazione<br>- Tecniche di pubbliche relazioni<br>- Tecniche di comunicazione efficace<br>- La qualità del servizio nelle imprese turistiche<br>- Tecniche di customer satisfaction<br>***Abilità***<br>- 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<br>- 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<br>- Curare i rapporti con gli operatori locali e le amministrazioni locali al fine di costruire una offerta turistica integrata<br>- 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 | *Comunicare in modo efficace all'interno della filiera* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | individuare azioni di miglioramento<br>- Partecipare a fiere, workshop e attività di relazione con il trade<br>- Monitorare e valutare l'offerta turistica progettata ed i servizi erogati | | | | |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Inglese e terminologia specifica del settore | *Grammatica e speaking lingua inglese* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Lingua straniera 2 e terminologia specifica del settore | *Grammatica e speaking Lingua straniera 2* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Organizzare la prevenzione in azienda<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **363** | **Max 4** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico, purché Le restanti unità vanno*

*svolte secondo l'ordine dato.*

***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 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 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 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 - *Competenze chiave per l'apprendimento permanente, Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2018*" |
| 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" |
| Eseguire 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" |
| Eseguire l'epilazione/depilazione e decolorazione dei peli | Unità di risultato di apprendimento "Realizzare trattamenti di depilazione/epilazione e di decolorazione dei peli" |
| Eseguire 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” |
| Eseguire i trattamenti del corpo | Unità di risultato di apprendimento “Realizzare trattamenti corpo” |
| | Unità di risultato di apprendimento “Utilizzare apparecchiature del solarium” |
| Eseguire i trattamenti viso | Unità di risultato di apprendimento “Realizzare trattamenti viso dermo-estetici” |
| Eseguire 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 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche economiche del settore, tipologie e caratteristiche degli esercizi dell'attività di estetica<br>- Nozioni di organizzazione aziendale e di disciplina di settore per l'esercizio dell'attività<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. | *"Inquadramento della professione"* | 40 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- Cultura generale (le competenze chiave per la cittadinanza, competenza in materia di consapevolezza ed espressione culturali e competenze digitali) | *"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"* | 50 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di comunicazione<br>- Elementi di psicologia della comunicazione e della vendita.<br>- Principi e modalità di realizzazione dell'ascolto attivo.<br>- Tecniche di problem solving<br>- Etica professionale<br>- Tecniche di monitoraggio e valutazione della soddisfazione del cliente<br>- Normativa sulla privacy e gestione dati personali<br>***Abilità***<br>- Utilizzare modalità di interazione adeguate alla tipologia di cliente | *"Gestire la relazione con il cliente – psicologia della comunicazione"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Costruire relazioni di fiducia con il cliente<br>- 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.<br>- Fronteggiare con autocontrollo eventuali reclami e/o imprevisti | | | | |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Comunicazione in lingua straniera: grammatica e fonetica di base; vocabolario fondamentale; conversazione, ascolto e comprensione; termini specialistici del settore | *"Lingua straniera"* | 100 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di chimica cosmetologica<br>- Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici | *"Elementi di chimica e cosmetologia"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia e fisiologia umana (in particolare, gli apparati muscolo-scheletrico, circolatorio e tegumentario ed il sistema linfatico) | *"Elementi di fisiologia e anatomia"* | 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 parte seconda |

| *N.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di dermatologia<br>- 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. | *"Elementi di dermatologia"* | 100 | 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 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di dietologia e alimentazione | *"Elementi di dietologia, alimentazione"* | 40 | 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 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche manuali e visive di osservazione e individuazione di alterazioni anatomiche ed epidermiche ed ipoderma<br>- Caratteristiche e modalità di utilizzo di strumentazioni di analisi e diagnosi della cute<br>***Abilità***<br>- 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)<br>- Individuare il tipo cutaneo ed analizzare lo stato l'epidermide, anche alla luce dell'età del cliente.<br>- Riconoscere eventuali inestetismi ed alterazioni a carico dell'epidermide e del tessuto sottocutaneo<br>- Identificare i possibili fattori che possano aver causato l'inestetismo (cattiva alimentazione, vita sedentaria, disturbi ormonali, malattie, etc.) | *"Individuare i trattamenti da realizzare"* | 30 | 0 | Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Valutare la necessità di una eventuale consulenza specialistica<br>- Individuare i trattamenti estetici e cosmetici rispondenti sia alle necessità rilevate sia alle esigenze espresse dal cliente | | | | |
| 10 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di ergonomia<br>- Tipologia di allestimento di spazi, attrezzature, strumenti e prodotti<br>- Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature<br>***Abilità***<br>- Curare il layout degli spazi e della postazione di lavoro funzionali al benessere e alla sicurezza del cliente<br>- Adottare tecniche di allestimento di spazi di lavoro con attrezzature, strumenti e prodotti utili ai trattamenti da effettuare<br>- Verificare l'impostazione e il funzionamento di strumenti e attrezzature e assicurarsi la manutenzione | *"Curare e allestire la postazione di lavoro"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Normativa e dispositivi igienico-sanitari Procedure,<br>- Protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino<br>- Disposizioni a tutela dell'ambiente di lavoro e norme antinfortunistiche<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure, protocolli e tecniche di igiene, pulizia e riordino degli spazi di lavoro<br>- Smaltire i rifiuti secondo criteri e procedure rispondenti alle norme e ai regolamenti | *"Garantire il rispetto degli aspetti igienico-sanitari"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e ciclo di vita del pelo<br>- Elementi di allergologia<br>- Posture e tipologie di respirazione per attenuare il disagio depilatorio<br>- Tecniche di eliminazione dei peli superflui compresi i sistemi permanenti (elettrocoagulazione, laser, ultrasuoni)<br>- Caratteristiche ed utilizzo delle cere | *"Realizzare trattamenti di depilazione/epilazione e di decolorazione dei peli"* | 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 da attestazione almeno di |

| *N.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Caratteristiche e funzionamento delle attrezzature per l'epilazione<br>***Abilità***<br>- Proporre accorgimenti posturali e/o respiratori per attenuare il disagio depilatorio<br>- Preparare la porzione di cute da trattare controllando la direzione dei peli da eliminare per eseguire correttamente le operazioni di rimozione<br>- Applicare sequenze operative con strumenti manuali<br>- Applicare sequenze operative con apparecchi elettromeccanici<br>- Favorire con prodotti lenitivi la normalizzazione della cute successivamente al trattamento<br>- Riconoscere eventuali reazioni anomale della pelle in seguito all'applicazione di prodotti cosmetici trattanti | | | | parte seconda |
| 13 | **Conoscenze**<br>- Elementi di onicotecnica<br>- Struttura delle unghie e principali problematiche estetiche<br>- Elementi di dermatologia<br>- Tecniche di massaggio di mani e piedi<br>- Metodi, tecniche, prodotti ed attrezzature per manicure e pedicure<br>***Abilità***<br>- 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<br>- Applicare tecniche di massaggio estetico delle mani e dei piedi<br>- Eseguire la rimozione di smalto e cuticole, il taglio e la limatura delle unghie con l'ausilio di specifiche attrezzature, strumenti e prodotti | *"Realizzare manicure/pedicure estetico"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Stili e mode nella decorazione e nella ricostruzione delle unghie<br>- Metodi, tecniche, prodotti ed attrezzature per la decorazione delle unghie<br>- Metodi, tecniche, prodotti ed attrezzature per la ricostruzione delle unghie e l'applicazione delle unghie artificiali<br>***Abilità***<br>- Applicare smalto o decorazioni | *"Effettuare ricostruzione/decorazione unghie"* | 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 |

| *N.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare secondo le modalità e le tecniche previste smalti protettivi e decorativi<br>- Applicare tecniche di ricostruzione, estensione, decorazione delle unghie, tradizionali e di tendenza | | | | parte seconda |
| 15 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e finalità del: massaggio estetico, linfodrenaggio, massaggio connettivale, etc.<br>- Caratteristiche e finalità dei trattamenti specifici corpo: riducente, rassodante, anti-age, etc.<br>- Caratteristiche e tecniche dei trattamenti corpo preliminari con funzione dermo-purificante<br>- Tecniche di massaggio manuale<br>- Tecniche per i trattamenti specifici corpo<br>- Tipologie di massaggi, trattamenti dermo-purificanti e specifici effettuati con l'ausilio di strumenti e modalità di funzionamento dei macchinari per la loro realizzazione<br>- Elementi di fisica applicata<br>- Caratteristiche dei prodotti utilizzati per i trattamenti corpo<br>***Abilità***<br>- Realizzare operazioni preliminari e/o funzionali al trattamento corpo<br>- Realizzare il massaggio impiegando le tecniche manuali e strumentali più indicate a rispondere alle problematiche del cliente<br>- Realizzare il trattamento corpo "specifico" impiegando le tecniche manuali e strumentali più indicate a rispondere alle problematiche del cliente<br>- Riconoscere eventuali reazioni anomale della pelle in seguito all'applicazione di prodotti cosmetici trattanti e intervenire nel modo più appropriato | *"Realizzare trattamenti corpo"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo delle apparecchiature del solarium<br>- Tipologie, caratteristiche e modalità di utilizzo dei prodotti cosmetici per il solarium<br>***Abilità***<br>- Supervisionare l'utilizzo di attrezzature del solarium (individuare sequenze, | *"Utilizzare apparecchiature del solarium"* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | avviare le apparecchiature, stabilire il tempo adatto al fototipo del cliente; assistere il cliente nelle fasi di preparazione e conclusione del servizio) | | | | da attestazione almeno di parte seconda |
| 17 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e finalità dei trattamenti viso (idratante, purificante, lenitivo, anti-age, rassodante), massaggio estetico viso<br>- Caratteristiche e tecniche dei trattamenti viso preliminari con funzione dermo-purificante.<br>- Tecniche di massaggio estetico del viso<br>- Tecniche di pulizia del viso<br>- Tipologie di trattamenti viso effettuati con l'ausilio di strumenti e modalità di funzionamento dei macchinari per la loro realizzazione<br>- Caratteristiche dei prodotti utilizzati per i trattamenti viso<br>***Abilità***<br>- Eseguire prove su porzioni ridotte di cute al fine di rilevare eventuali reazioni topiche anomale ai prodotti cosmetici<br>- Riconoscere eventuali reazioni anomale della pelle in seguito all'applicazione di prodotti cosmetici trattanti<br>- Realizzare operazioni preliminari e/o funzionali al trattamento viso<br>- Eseguire la pulizia del viso impiegando le tecniche manuali e strumentali ed applicando i prodotti adeguati in base alle caratteristiche della pelle<br>- Eseguire il massaggio del viso utilizzando tecniche e strumenti appropriati alla tipologia di massaggio e richieste del cliente | *"Realizzare trattamenti viso dermo-estetici"* | 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 |
| 18 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia e morfologia del volto umano<br>- Tendenze del trucco correttivo e del trucco di tendenza in relazione alle diverse circostanze<br>- Tecniche di accostamento cromatico<br>- Tecniche di trucco bocca, occhi, viso in relazione alla forma, espressione e tratti somatici del viso<br>- Caratteristiche dei principali strumenti per il trucco<br>- Tipologie, caratteristiche e utilizzo dei prodotti cosmetici per il viso, la bocca e gli | *"Realizzare trattamenti di trucco e visagismo"* | 150 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | occhi<br>***Abilità***<br>- Rilevare le caratteristiche fisiognomiche rilevanti del cliente<br>- Individuare forme, punti luce e simmetrie del viso<br>- Valorizzare caratteristiche espressive e di personalità<br>- Proporre soluzioni estetiche di trucco<br>- Selezionare tonalità di colori e prodotti in linea con le tendenze più innovative<br>- Applicare tecniche e sequenze per il trucco da giorno, sera e per cerimonie anche secondo le tendenze moda<br>- Valutare l'esito complessivo in termini di luminosità ed armonia al volto | | | | |
| Nota 4 | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario<br>- Sicurezza sul luogo di lavoro | *"Sicurezza sul luogo di lavoro"* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | 1.650 | ***Max 4*** | |

**Nota** 1 Collocazione a scelta del progettista

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima del tirocinio tirocinio curriculare: 150 ore

[4] Collocazione a scelta del progettista

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** (comprensive 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**

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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-Estetista, 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 | ***Conoscenze***<br>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di estetica.<br>- 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.).<br>- Modalità e strumenti e canali di promozione dell'offerta di servizi estetici<br>- Tecniche di *pricing*<br>- Disciplina di settore negli altri stati<br>- Psicologia ed etica professionale<br>- Canoni estetici correnti<br>- Nuove tendenze in materia di trattamenti specialistici viso/corpo<br>- Apparecchiature elettromeccaniche per uso estetico ed evoluzione tecnologica.<br>***Abilità***<br>- Rilevare le tendenze e le innovazioni, strumentali, cosmetologiche e di trattamenti estetici specialistici del settore<br>- 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<br>- Individuare ed utilizzare modalità di presentazione e comunicazione in grado di raggiungere la clientela di riferimento<br>- Definire i prezzi dei servizi tenendo conto della fattibilità dei relativi costi | *"Costruire l'offerta di servizi estetici - Percorso A"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Approfondimenti di cosmetologia, dermatologia, dietologia | *"Sviluppo della professionalità: approfondimenti di cosmetologia, dermatologia, dietologia - Percorso A"* | 200 | 0 | Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia<br>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 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di organizzazione aziendale<br>- Elementi di gestione delle risorse umane<br>- Gestione degli appuntamenti del centro benessere<br>- Elementi di time management<br>- Schede cliente e e trattamento dati per consenso informato<br>- Elementi di gestione delle scorte<br>- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori<br>- Procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli strumenti<br>***Abilità***<br>- Gestire gli appuntamenti, aggiornare le schede e programmare le attività sulla base dei trattamenti da erogare<br>- Gestire l'approvvigionamento di prodotti, attrezzature e materiali sulla base del fabbisogno determinato dalla programmazione operativa delle attivi<br>- Gestire le relazioni con i fornitori<br>- Monitorare lo stato di efficienza delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie alla realizzazione dei trattamenti estetici programmandone la | *"Realizzare la programmazione operativa delle attività estetiche - Percorso A"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | manutenzione periodica<br>- Programmare le attività e l'impiego del personale al fine di garantire i servizi offerti<br>- Organizzare le attività di sanificazione di ambienti ed attrezzature | | | | |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche.<br>- Modalità di registrazione di prima nota dei documenti contabili.<br>- Modalità di archiviazione dei documenti contabili.<br>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure.<br>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture.<br>- Applicativi informatici per la gestione dell'esercizio<br>- Internet e posta elettronica<br>- Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale<br>***Abilità***<br>- Tenere le scritture di prima nota<br>- Gestire i rapporti con le banche, consulenti (commercialisti, del lavoro, etc.) e con le associazioni di categoria.<br>- Protocollare e archiviare dati e informazioni.<br>- Gestire le operazioni di cassa | *"Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso A"* | 100 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Nuove tendenze ed approfondimenti in materia di trattamenti specialistici viso/corpo | *"Trattamenti estetici specializzati "* | 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 |

| *N.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| Nota5 | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro | *"Sicurezza sul luogo di lavoro"* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **850** | **Max 4** | |

**Nota**

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima del tirocinio curricolare: 50 ore
Durata massima del tirocinio curriculare: 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

[5] Collocazione a scelta del progettista

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 - *Competenze chiave per l'apprendimento permanente, Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2018*" |
| 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***

| ***N.*** | **Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti** | **Unità di risultato di apprendimento** | **Durata minima** | **di cui in FaD** | **Crediti formativi** |
|---|---|---|---|---|---|
| 1. | ***Conoscenze***<br>- Cultura generale: Competenze chiave per l'apprendimento permanente - *Raccomandazione del Parlamento europeo e del Consiglio del 22/05/2018,* in particolare: competenze in materia di cittadinanza e competenze digitali. | *"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"* | 30 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| 2. | ***Conoscenze***<br>- Modalità di analisi del mercato verso cui rivolgere la propria offerta di servizi professionali di estetica.<br>- 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.).<br>- Modalità e strumenti e canali di promozione dell'offerta di servizi estetici<br>- Tecniche di *pricing*<br>- Disciplina di settore negli altri stati<br>- Psicologia ed etica professionale<br>- Canoni estetici correnti | *"Costruire l'offerta di servizi estetici - Percorso B"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Nuove tendenze in materia di trattamenti specialistici viso/corpo<br>- Apparecchiature elettromeccaniche per uso estetico ed evoluzione tecnologica.<br>***Abilità***<br>- Rilevare le tendenze e le innovazioni, strumentali, cosmetologiche e di trattamenti estetici specialistici del settore<br>- 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<br>- Individuare ed utilizzare modalità di presentazione e comunicazione in grado di raggiungere la clientela di riferimento<br>- Definire i prezzi dei servizi tenendo conto della fattibilità dei relativi costi | | | | |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Approfondimenti di cosmetologia, dermatologia, dietologia | *"Elementi di cosmetologia, dermatologia, dietologia - Percorso B"* | 100 | 0 | Credito di frequenza con valore a priori ove in possesso di laurea in cosmetologia<br>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 | ***Conoscenze***<br>Elementi di anatomia e fisiologia | *"Elementi di anatomia, fisiologia"* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza con riferimento al possesso di apprendimenti formali o non formali derivanti da frequenza di attività |

| N. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | formative, concluse da attestazione almeno di parte seconda |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di organizzazione aziendale<br>- Elementi di gestione delle risorse umane<br>- Gestione degli appuntamenti del centro benessere<br>- Elementi di time management<br>- Schede cliente e e trattamento dati per consenso informato<br>- Elementi di gestione delle scorte<br>- Procedure operative per la gestione degli approvvigionamenti e dei fornitori<br>- Procedure di pulizia e sanificazione degli ambienti e degli strumenti<br>***Abilità***<br>- Gestire gli appuntamenti, aggiornare le schede e programmare le attività sulla base dei trattamenti da erogare<br>- Gestire l'approvvigionamento di prodotti, attrezzature e materiali sulla base del fabbisogno determinato dalla programmazione operativa delle attivi<br>- Gestire le relazioni con i fornitori<br>- Monitorare lo stato di efficienza delle apparecchiature e delle attrezzature necessarie alla realizzazione dei trattamenti estetici programmandone la manutenzione periodica<br>- Programmare le attività e l'impiego del personale al fine di garantire i servizi offerti<br>- Organizzare le attività di sanificazione di ambienti ed attrezzature | *"Realizzare la programmazione operativa delle attività estetiche - Percorso B"* | 30 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche.<br>- Modalità di registrazione di prima nota dei documenti contabili.<br>- Modalità di archiviazione dei documenti contabili.<br>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure.<br>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture. | *"Gestire gli aspetti contabili e amministrativi - Percorso B"* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicativi informatici per la gestione dell'esercizio<br>- Internet e posta elettronica<br>- Disciplina previdenziale, tributaria e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale<br>***Abilità***<br>- Tenere le scritture di prima nota<br>- Gestire i rapporti con le banche, consulenti (commercialisti, del lavoro, etc.) e con le associazioni di categoria.<br>- Protocollare e archiviare dati e informazioni.<br>- Gestire le operazioni di cassa | | | | |
| Nota6 | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario Sicurezza sul luogo di lavoro | *"Sicurezza sul luogo di lavoro"* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **300** | **Max 4** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

***--***

[6] Collocazione a scelta del progettista

***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. L**e 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 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

## Installatore e manutentore straordinario di caldaie, caminetti e stufe a biomassa ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| - | UC “Interagire con il cliente per coniugare la domanda con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili” |
| - | UC “Dimensionare impianti FER - Biomasse per usi energetici” |
| - | UC “Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali, curando il processo di approvvigionamento - Biomasse per usi energetici” |
| - | UC “Identificare situazioni di rischio potenziale nell’ambito della sicurezza, adottando comportamenti per una gestione efficace ed efficiente delle attività” |
| - | UC “Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di installazione e/o manutenzione straordinaria - Biomasse per usi energetici” |
| - | UC “Verificare il funzionamento dell’impianto FER, predisponendo la documentazione richiesta - Biomasse per usi energetici” |

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

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

- Possesso dei requisiti tecnico-professionali di cui all’art 4 - lett. c) o d) del D.M. 37/2008 o, in difetto, possesso di qualifica di Operatore di impianti termoidraulici rilasciata in esito a percorsi triennali di IeFP o di qualifica relativa alla sequenza di processo “Installazione e manutenzione di impianti termoidraulici e simili” di cui all’Atlante del lavoro e delle qualificazioni.
- 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 Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| *1* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche tecnologiche ed economiche delle fonti energetiche rinnovabili (FER): caldaie, caminetti e stufe a biomassa, di sistemi geotermici a bassa entalpia e di pompe di calore, impianti solari termici e fotovoltaici<br>- Regimi incentivanti<br>- Tecniche di ascolto e di comunicazione<br>- Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni a fini di aggiornamento<br>- Tecniche di analisi della clientela ed elementi di customer satisfaction<br>- Tecniche di negoziazione, trattativa commerciale e problem solving<br>***Abilità***<br>- Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, al fine di acquisire le informazioni necessarie a comprendere aspettative ed esigenze, circoscrivere il problema ed ipotizzare i possibili interventi<br>- Informare i clienti in modo chiaro e completo, utilizzando esempi, al fine di far comprendere le possibili strategie di intervento, nonché i costi ed i tempi di attuazione dello stesso<br>- Adottare un atteggiamento disponibile, mirato ad individuare, ove possibile, i margini di negoziazione esistenti<br>- Rilevare situazioni di soddisfazione del cliente e adottare comportamenti risolutivi. | *UC "Interagire con il cliente per coniugare la domanda con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili"* | 8 | 0 | Credito formativo con valore a priori in caso di possesso di qualifica in ambito FER relativa ad altra macro-tipologia impiantistica<br><br>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Biomasse per usi energetici: tipologie di biomasse, loro caratteristiche d'uso e potere calorifico; inquadramento delle diverse famiglie tecnologiche. Aspetti ambientali.<br>- Elementi di impiantistica e componentistica delle tecnologie di combustione delle biomasse. | *UC "Dimensionare impianti FER - Biomasse per usi energetici"* | 14 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Principali caratteristiche delle caldaie e delle stufe a biomassa reperibili sul mercato. Criteri di dimensionamento dell'impianto. Prevenzione degli incendi.<br>- Costi di impianto, manutenzione, gestione e ritorno dell'investimento.<br>- Criteri e tecniche di preventivazione dell'installazione e della manutenzione di caldaie e stufe a biomassa.<br>***Abilità***<br>- Definire, sulla base delle esigenze del cliente, le specifiche di impianti FER a biomasse per usi energetici, verificandone la fattibilità tecnica ed economica<br>- Elaborare lo schema funzionale dell'impianto, dimensionarlo e redigere la relativa documentazione tecnico-progettuale, in conformità alle norme tecniche | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Struttura di costo del processo di installazione/manutenzione straordinaria di caldaie, caminetti e stufe a biomassa<br>- Tecniche di approvvigionamento e di gestione scorte<br>- Elementi di budgeting e contabilità dei costi<br>- Procedure per la rilevazione dei costi<br>- Tecnologie e prezzari di settore<br>***Abilità***<br>- Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali e la relativa gestione<br>- Applicare criteri e tecniche per approvvigionamento e deposito di materiali e attrezzature<br>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura<br>- Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze<br>- Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi e dei costi delle singole attività<br>- Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali, anche | *UC "Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali, curando il processo di approvvigionamento - Biomasse per usi energetici"* | 6 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | in termini di contabilizzazione dei diversi stadi di avanzamento lavori | | | | |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, con riferimento agli obblighi previsti dal D.lgs 81/08 e successive disposizioni integrative e correttive.<br>- Normative vigenti in materia di impatto ambientale, con riferimento alle tecnologie FER<br>- Metodi e tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio<br>- Elementi di organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse umane rivolti al miglioramento dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale,ambientale e del beneficiario.<br>- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione<br>- Identificare i fabbisogni formativi del personale<br>- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità.<br>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione<br>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio | *UC "Identificare situazioni di rischio potenziale nell'ambito della sicurezza, adottando comportamenti per una gestione efficace ed efficiente delle attività"* | 12 | 0 | Credito formativo con valore a priori in caso di possesso di qualifica in ambito FER relativa ad altra macro-tipologia impiantistica<br><br>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Normativa CEI/UNI di settore riferite all'installazione/manutenzione straordinaria<br>- Tecnologie, attrezzature e tecniche di lavoro per la realizzazione di impianti a biomasse per usi energetici, con particolare riferimento alle tecnologie di combustione (caldaie e stufe)<br>- Tecniche e strumenti per il controllo dell'impianto<br>- Principi di organizzazione; metodi di gestione del tempo e dei fattori | *UC "Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di installazione e/o manutenzione straordinaria - Biomasse per usi energetici"* | 30 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | produttivi.<br>- Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto<br>***Abilità***<br>- Programmare le attività sulla base del progetto tecnico e dei vincoli economici, tenendo conto del carico di lavoro complessivo e delle priorità del caso<br>- Individuare le risorse professionali da cui farsi affiancare ed assegnare loro mansioni operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività, individuando gli eventuali fabbisogni formativi<br>- Verificare in itinere la corretta esecuzione delle attività<br>- Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione e (far) applicare le azioni correttive del caso, verificandone gli esiti. | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Normativa CEI/UNI di settore riferite al collaudo di impianti a biomasse per usi energetici, con particolare riferimento alle tecnologie di combustione.<br>- Strumenti di misura e verifica.<br>- Tecniche di collaudo di impianti a biomasse per usi energetici, con particolare riferimento alle tecnologie di combustione<br>- Tecniche di regolazione di impianti a biomasse per usi energetici, con particolare riferimento alle tecnologie di combustione<br>- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica di consegna dell'impianto, in conformità alla normativa vigente.<br>***Abilità***<br>- Predisporre, sulla base della normativa tecnica e delle caratteristiche del progetto, il piano di verifica e collaudo<br>- Collaudare l'impianto realizzato<br>- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione dell'impianto, compiendo le relative misure | *UC "Verificare il funzionamento dell'impianto FER, predisponendo la documentazione richiesta - Biomasse per usi energetici"* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Compilare la documentazione tecnica di consegna dell'impianto, in conformità alla normativa vigente. | | | | |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **80** | **0** | |

***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. E' fatto obbligo di svolgere esercitazioni pratiche in laboratorio sulle tecnologie innovative per almeno 20 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***

- 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 quinquennale, nella progettazione e/o gestione e/o manutenzione degli impianti FER, nonché di una conoscenza adeguata della legislazione e della normativa, con specifico riferimento alla macro-tipologia impiantistica: Caldaie, caminetti e stufe a biomassa. Possono svolgere l'attività di formatore anche i tecnici che operano presso i produttori delle tecnologie, con almeno 5 anni di esperienza per la macro-tipologia impiantistica in oggetto.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE:

Laboratorio attrezzato con adeguate risorse tecniche e fornito di componentistica, ai fini di montaggio, installazione, regolazione e misura, manutenzione e collaudo di impianti a biomasse per usi energetici. Va garantita una adeguata presenza di tecnologie da individuare tra le più attuali e diffuse, sistemi impiantistici

completi e potenzialmente funzionanti che prevedano la possibilità di simulazione di verifiche, montaggi e manutenzioni dei singoli componenti, simulando anche eventuali guasti. Va altresì garantita la presenza di apparecchiature per la misura di grandezze elettriche e fisiche. I laboratori dovranno rispettare la vigente normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Il possesso dei requisiti sopra richiamati è dichiarato in sede di presentazione della proposta formativa, corredato da tutti gli elementi utili alla verifica della loro consistenza e conformità.

***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***

Il corso è concluso da esame finale pubblico, articolato in una prova orale ed una pratica, quest'ultima rivolta a verificare la corretta installazione dell'impianto FER oggetto della qualificazione. La Commissione di esame è composta da:

· un rappresentante della Regione, che la presiede;
· un esperto tecnico nell'ambito delle FER – Fonti Energetiche Rinnovabili, non impegnato in attività didattica nell'ambito del corso, designato dall'ente che ha realizzato l'attività formativa;
· un rappresentante dell'ente che ha realizzato l'attività formativa.

Al superamento delle prove di **esame è rilasciato dalla Regione all'allegato A.1 alla D.D. n. 186/DPG009 del 25/09/2019, recante la dicitura "Installatore e manutentore straordinario di impianti energetici alimentati da fonti rinnovabili, qualificato ai sensi del D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 - Macrotipologia impiantistica: Caldaie, caminetti e stufe a biomassa"**.

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Installatore e manutentore straordinario di pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria – FER, inclusiva di installazione di impianti geotermici a pompe di calore a bassa entalpia, ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2”

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| | UC “Interagire con il cliente per coniugare la domanda con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili” |
| | UC “Dimensionare impianti FER - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria” |
| | UC “Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali, curando il processo di approvvigionamento - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria” |
| | UC “Identificare situazioni di rischio potenziale nell’ambito della sicurezza, adottando comportamenti per una gestione efficace ed efficiente delle attività” |
| | UC “Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di installazione e/o manutenzione straordinaria - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria” |
| | UC “Verificare il funzionamento dell’impianto FER, predisponendo la documentazione richiesta - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria” |

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

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

- Possesso dei requisiti tecnico-professionali di cui all’art 4 - lett. c) o d) del D.M. 37/2008 o, in difetto, possesso di qualifica di Operatore di impianti termoidraulici rilasciata in esito a percorsi triennali di IeFP o di qualifica relativa alla sequenza di processo “Installazione e manutenzione di impianti termoidraulici e simili” di cui all’Atlante del lavoro e delle qualificazioni.
- 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 Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| *1* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche tecnologiche ed economiche delle fonti energetiche rinnovabili (FER): caldaie, caminetti e stufe a biomassa, di sistemi geotermici a bassa entalpia e di pompe di calore, impianti solari termici e fotovoltaici<br>- Regimi incentivanti<br>- Tecniche di ascolto e di comunicazione<br>- Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni a fini di aggiornamento<br>- Tecniche di analisi della clientela ed elementi di customer satisfaction<br>- Tecniche di negoziazione, trattativa commerciale e problem solving<br>***Abilità***<br>- Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, al fine di acquisire le informazioni necessarie a comprendere aspettative ed esigenze, circoscrivere il problema ed ipotizzare i possibili interventi<br>- Informare i clienti in modo chiaro e completo, utilizzando esempi, al fine di far comprendere le possibili strategie di intervento, nonché i costi ed i tempi di attuazione dello stesso<br>- Adottare un atteggiamento disponibile, mirato ad individuare, ove possibile, i margini di negoziazione esistenti<br>- Rilevare situazioni di soddisfazione del cliente e adottare comportamenti risolutivi. | *UC "Interagire con il cliente per coniugare la domanda con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili"* | 8 | 0 | Credito formativo con valore a priori in caso di possesso di qualifica in ambito FER relativa ad altra macro-tipologia impiantistica<br><br>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Principi fisici di funzionamento delle pompe di calore: determinazione del coefficiente di prestazione e del fattore di prestazione stagionale | *UC "Dimensionare impianti FER - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e* | 14 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Componenti e loro funzionamento nel circuito della pompa di calore: compressore, valvola di espansione, l'evaporatore, il condensatore, fissaggi e guarnizioni, il lubrificante, il fluido frigorigeno. Possibilità di surriscaldamento, subraffreddamento e raffreddamento.<br>- Norme tecniche applicabili<br>- Principali caratteristiche delle tecnologie reperibili sul mercato. Determinazione della capacità della pompa di calore e di componenti in situazioni tipiche. Integrazione delle pompe di calore in impianti preesistenti<br>- Costi di impianto, manutenzione, gestione e ritorno dell'investimento<br>- Criteri e tecniche di preventivazione dell'installazione e della manutenzione di pompe di calore, in funzione delle caratteristiche, anche geotermiche, del contesto<br>***Abilità***<br>- Definire, sulla base delle esigenze del cliente, le specifiche delle pompe di calore, verificandone la fattibilità tecnica ed economica<br>- Elaborare lo schema funzionale dell'impianto, dimensionarlo e redigere la relativa documentazione tecnico-progettuale, in conformità alle norme tecniche | *produzione di acqua calda sanitaria"* | | | sulla base della valutazione di apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Struttura di costo del processo di installazione/manutenzione straordinaria di impianti FER - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria<br>- Tecniche di approvvigionamento e di gestione scorte<br>- Elementi di budgeting e contabilità dei costi<br>- Procedure per la rilevazione dei costi<br>- Tecnologie e prezzari di settore<br>***Abilità***<br>- Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali e la relativa gestione | *UC "Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali, curando il processo di approvvigionamento - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria"* | 6 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare criteri e tecniche per approvvigionamento e deposito di materiali e attrezzature<br>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura<br>- Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze<br>- Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi e dei costi delle singole attività<br>- Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali, anche in termini di contabilizzazione dei diversi stadi di avanzamento lavori | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, con riferimento agli obblighi previsti dal D.lgs 81/08 e successive disposizioni integrative e correttive.<br>- Normative vigenti in materia di impatto ambientale, con riferimento alle tecnologie FER<br>- Metodi e tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio<br>- Elementi di organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse umane rivolti al miglioramento dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale, ambientale e del beneficiario.<br>- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione<br>- Identificare i fabbisogni formativi del personale<br>- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità.<br>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione<br>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio | *UC "Identificare situazioni di rischio potenziale nell'ambito della sicurezza, adottando comportamenti per una gestione efficace ed efficiente delle attività"* | 12 | 0 | Credito formativo con valore a priori in caso di possesso di qualifica in ambito FER relativa ad altra macro-tipologia impiantistica<br><br>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |
| *5* | ***Conoscenze*** | *UC "Condurre le fasi di lavoro* | 30 | 0 | Non ammesso il |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Normativa CEI/UNI di settore riferite all'installazione/manutenzione straordinaria<br>- Tecnologie, attrezzature e tecniche di lavoro per l'installazione di pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria, anche geotermiche<br>- Tecniche e strumenti per il controllo dell'impianto<br>- Principi di organizzazione; metodi di gestione del tempo e dei fattori produttivi.<br>- Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto<br>***Abilità***<br>- Programmare le attività sulla base del progetto tecnico e dei vincoli economici, tenendo conto del carico di lavoro complessivo e delle priorità del caso<br>- Individuare le risorse professionali da cui farsi affiancare ed assegnare loro mansioni operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività, individuando gli eventuali fabbisogni formativi<br>- Verificare in itinere la corretta esecuzione delle attività<br>- Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione e (far) applicare le azioni correttive del caso, verificandone gli esiti. | *sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di installazione e/o manutenzione straordinaria - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria"* | | | riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Normativa CEI/UNI di settore riferite al collaudo di pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria, anche geotermiche<br>- Strumenti di misura e verifica.<br>- Tecniche di collaudo e di regolazione di pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria<br>- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica di consegna dell'impianto, in conformità alla normativa vigente.<br>***Abilità*** | *UC "Verificare il funzionamento dell'impianto FER, predisponendo la documentazione richiesta - Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria"* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Predisporre, sulla base della normativa tecnica e delle caratteristiche del progetto, il piano di verifica e collaudo<br>- Collaudare l'impianto realizzato<br>- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione dell'impianto, compiendo le relative misure<br>- Compilare la documentazione tecnica di consegna dell'impianto, in conformità alla normativa vigente. | | | | |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **80** | **0** | |

***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. E' fatto obbligo di svolgere esercitazioni pratiche in laboratorio sulle tecnologie innovative per almeno 20 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***

- 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 quinquennale, nella progettazione e/o gestione e/o manutenzione degli impianti FER, nonché di una conoscenza adeguata della legislazione e della normativa, con specifico riferimento alla macro-tipologia impiantistica: Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di

acqua calda sanitaria – FER, inclusiva di installazione di impianti geotermici a pompe di calore a bassa entalpia. Possono svolgere l'attività di formatore anche i tecnici che operano presso i produttori delle tecnologie, con almeno 5 anni di esperienza per la macro-tipologia impiantistica in oggetto.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE:
Laboratorio attrezzato con adeguate risorse tecniche e fornito di componentistica, ai fini di montaggio, installazione, regolazione e misura, manutenzione e collaudo di pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria – FER, inclusiva di installazione di impianti geotermici a pompe di calore a bassa entalpia. Va garantita una adeguata presenza di tecnologie da individuare tra le più attuali e diffuse, sistemi impiantistici completi e potenzialmente funzionanti che prevedano la possibilità di simulazione di verifiche, montaggi e manutenzioni dei singoli componenti, simulando anche eventuali guasti. Va altresì garantita la presenza di apparecchiature per la misura di grandezze elettriche e fisiche. I laboratori dovranno rispettare la vigente normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Il possesso dei requisiti sopra richiamati è dichiarato in sede di presentazione della proposta formativa, corredato da tutti gli elementi utili alla verifica della loro consistenza e conformità.

### *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*

Il corso è concluso da esame finale pubblico, articolato in una prova orale ed una pratica, quest'ultima rivolta a verificare la corretta installazione dell'impianto FER oggetto della qualificazione. La Commissione di esame è composta da:

· un rappresentante della Regione, che la presiede;
· un esperto tecnico nell'ambito delle FER – Fonti Energetiche Rinnovabili, non impegnato in attività didattica nell'ambito del corso, designato dall'ente che ha realizzato l'attività formativa;
· un rappresentante dell'ente che ha realizzato l'attività formativa.

Al superamento delle prove di esame **è rilasciato dalla Regione attestato conforme all'allegato A.1 alla D.D. n. 186/DPG009 del 25/09/2019, recante la dicitura "Installatore e manutentore straordinario di impianti energetici alimentati da fonti rinnovabili, qualificato ai sensi del D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 - Macrotipologia impiantistica: Pompe di calore per riscaldamento, refrigerazione e produzione di acqua calda sanitaria – FER, inclusiva di installazione di impianti geotermici a pompe di calore a bassa entalpia**".

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
# Installatore e manutentore straordinario di sistemi solari termici, ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| | UC "Interagire con il cliente per coniugare la domanda con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili" |
| | UC "Dimensionare impianti FER - Sistemi solari termici" |
| | UC "Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali, curando il processo di approvvigionamento - Sistemi solari termici" |
| | UC "Identificare situazioni di rischio potenziale nell'ambito della sicurezza, adottando comportamenti per una gestione efficace ed efficiente delle attività" |
| | UC "Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di installazione e/o manutenzione straordinaria - Sistemi solari termici" |
| | UC "Verificare il funzionamento dell'impianto FER, predisponendo la documentazione richiesta - Sistemi solari termici" |

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

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

- Possesso dei requisiti tecnico-professionali di cui all'art 4 - lett. c) o d) del D.M. 37/2008 o, in difetto, possesso di qualifica di Operatore di impianti termoidraulici rilasciata in esito a percorsi triennali di IeFP o di qualifica relativa alla sequenza di processo "Installazione e manutenzione di impianti termoidraulici e simili" di cui all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni.
- 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 Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| *1* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche tecnologiche ed economiche delle fonti energetiche rinnovabili (FER): caldaie, caminetti e stufe a biomassa, di sistemi geotermici a bassa entalpia e di pompe di calore, impianti solari termici e fotovoltaici<br>- Regimi incentivanti<br>- Tecniche di ascolto e di comunicazione<br>- Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni a fini di aggiornamento<br>- Tecniche di analisi della clientela ed elementi di customer satisfaction<br>- Tecniche di negoziazione, trattativa commerciale e problem solving<br>***Abilità***<br>- Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, al fine di acquisire le informazioni necessarie a comprendere aspettative ed esigenze, circoscrivere il problema ed ipotizzare i possibili interventi<br>- Informare i clienti in modo chiaro e completo, utilizzando esempi, al fine di far comprendere le possibili strategie di intervento, nonché i costi ed i tempi di attuazione dello stesso<br>- Adottare un atteggiamento disponibile, mirato ad individuare, ove possibile, i margini di negoziazione esistenti<br>- Rilevare situazioni di soddisfazione del cliente e adottare comportamenti risolutivi. | *Informare e consigliare i clienti* | 8 | 0 | Credito formativo con valore a priori in caso di possesso di qualifica in ambito FER relativa ad altra macro-tipologia impiantistica<br><br>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Principi fisici di funzionamento dei sistemi solari termici<br>- Modalità di determinazione di zona, orientamento, posizione dei componenti richiesti per l'installazione dei sistemi solari<br>- Metodi di installazione adeguati al tipo di tetto e relativa componentistica<br>- Disegno di schema e configurazione dei sistemi. | *Dimensionare sistemi solari termici* | 14 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Norme tecniche applicabili.<br>- Principali caratteristiche delle tecnologie reperibili sul mercato.<br>- Costi di impianto, manutenzione, gestione e ritorno dell'investimento<br>- Criteri e tecniche di preventivazione dell'installazione e della manutenzione di sistemi solari termici<br>***Abilità***<br>- Definire, sulla base delle esigenze del cliente, le specifiche del ricorso a sistemi solari termici, verificandone la fattibilità tecnica ed economica<br>- Elaborare lo schema funzionale dell'impianto, dimensionarlo e redigere la relativa documentazione tecnico-progettuale, in conformità alle norme tecniche | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Struttura di costo del processo di installazione/manutenzione straordinaria di sistemi solari termici<br>- Tecniche di approvvigionamento e di gestione scorte<br>- Elementi di budgeting e contabilità dei costi<br>- Procedure per la rilevazione dei costi<br>- Tecnologie e prezzari di settore<br>***Abilità***<br>- Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali e la relativa gestione<br>- Applicare criteri e tecniche per approvvigionamento e deposito di materiali e attrezzature<br>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura<br>- Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze<br>- Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi e dei costi delle singole attività<br>- Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali, anche in termini di contabilizzazione dei diversi stadi di avanzamento lavori | *Programmare e gestire il processo di approvvigionamento – Sistemi solari termici* | 6 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |
| *4* | ***Conoscenze*** | *Identificare situazioni di rischio* | 12 | 0 | Credito formativo con valore |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, con riferimento agli obblighi previsti dal D.lgs 81/08 e successive disposizioni integrative e correttive.<br>- Normative vigenti in materia di impatto ambientale, con riferimento alle tecnologie FER<br>- Metodi e tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio<br>- Elementi di organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse umane rivolti al miglioramento dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale, ambientale e del beneficiario.<br>- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione<br>- Identificare i fabbisogni formativi del personale<br>- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità.<br>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione<br>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio | *e gestire in modo sicuro le attività* | | | a priori in caso di possesso di qualifica in ambito FER relativa ad altra macro-tipologia impiantistica<br><br>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Normativa CEI/UNI di settore riferite all'installazione/manutenzione straordinaria<br>- Tecnologie, attrezzature e tecniche di lavoro per l'installazione di sistemi solari termici<br>- Tecniche e strumenti per il controllo dell'impianto<br>- Principi di organizzazione; metodi di gestione del tempo e dei fattori produttivi.<br>- Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto | *Installare sistemi solari termici* | 30 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Programmare le attività sulla base del progetto tecnico e dei vincoli economici, tenendo conto del carico di lavoro complessivo e delle priorità del caso<br>- Individuare le risorse professionali da cui farsi affiancare ed assegnare loro mansioni operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività, individuando gli eventuali fabbisogni formativi<br>- Verificare in itinere la corretta esecuzione delle attività<br>- Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione e (far) applicare le azioni correttive del caso, verificandone gli esiti. | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Normativa CEI/UNI di settore riferite al collaudo di sistemi solari termici<br>- Strumenti di misura e verifica.<br>- Tecniche di collaudo e di regolazione di sistemi solari termici<br>- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica di consegna dell'impianto, in conformità alla normativa vigente.<br>***Abilità***<br>- Predisporre, sulla base della normativa tecnica e delle caratteristiche del progetto, il piano di verifica e collaudo<br>- Collaudare l'impianto realizzato<br>- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione dell'impianto, compiendo le relative misure<br>- Compilare la documentazione tecnica di consegna dell'impianto, in conformità alla normativa vigente. | *Verificare il funzionamento di sistemi solari termici* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **80** | **0** | |

***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. E' fatto obbligo di svolgere esercitazioni pratiche in laboratorio sulle tecnologie innovative per almeno 20 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***

- 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 quinquennale, nella progettazione e/o gestione e/o manutenzione degli impianti FER, nonché di una conoscenza adeguata della legislazione e della normativa, con specifico riferimento alla macro-tipologia impiantistica: Sistemi solari termici. Possono svolgere l'attività di formatore anche i tecnici che operano presso i produttori delle tecnologie, con almeno 5 anni di esperienza per la macro-tipologia impiantistica in oggetto.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE:

Laboratorio attrezzato con adeguate risorse tecniche e fornito di componentistica, ai fini di montaggio, installazione, regolazione e misura, manutenzione e collaudo di sistemi solari termici. Va garantita una adeguata presenza di tecnologie da individuare tra le più attuali e diffuse, sistemi impiantistici completi e potenzialmente funzionanti che prevedano la possibilità di simulazione di verifiche, montaggi e manutenzioni dei singoli componenti, simulando anche eventuali guasti. Va altresì garantita la presenza di apparecchiature per la misura di grandezze elettriche e fisiche. I laboratori dovranno rispettare la vigente normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Il possesso dei requisiti sopra richiamati è dichiarato in sede di presentazione della proposta formativa, corredato da tutti gli elementi utili alla verifica della loro consistenza e conformità.

***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***

Il corso è concluso da esame finale pubblico, articolato in una prova orale ed una pratica, quest'ultima rivolta a verificare la corretta installazione dell'impianto FER oggetto della qualificazione. La Commissione di esame è composta da:

· un rappresentante della Regione, che la presiede;
· un esperto tecnico nell'ambito delle FER – Fonti Energetiche Rinnovabili, non impegnato in attività didattica nell'ambito del corso, designato dall'ente che ha realizzato l'attività formativa;
· un rappresentante dell'ente che ha realizzato l'attività formativa.

Al superamento delle prove di esame è rilasciato dalla Regione attestato conforme all'allegato A.1 alla D.D. n. 186/DPG009 del 25/09/2019, , recante la dicitura "Installatore e manutentore straordinario di impianti energetici alimentati da fonti rinnovabili, qualificato ai sensi del D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 - Macrotipologia impiantistica: sistemi solari termici".

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Installatore e manutentore straordinario di sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici, ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| | UC "Interagire con il cliente per coniugare la domanda con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili" |
| | UC "Dimensionare impianti FER – Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici" |
| | UC "Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali, curando il processo di approvvigionamento - Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici" |
| | UC "Identificare situazioni di rischio potenziale nell'ambito della sicurezza, adottando comportamenti per una gestione efficace ed efficiente delle attività" |
| | UC "Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di installazione e/o manutenzione straordinaria - Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici" |
| | UC "Verificare il funzionamento dell'impianto FER, predisponendo la documentazione richiesta - Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici" |

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

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

- Possesso dei requisiti tecnico-professionali di cui all'art 4 - lett. c) o d) del D.M. 37/2008 o, in difetto, possesso di qualifica di Operatore elettrico, rilasciata in esito a percorsi triennali di IeFP o di qualifica relativa alla sequenza di processo "Installazione e manutenzione di impianti elettrici e simili", di cui all'Atlante del lavoro e delle qualificazioni.
- 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 Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| *1* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche tecnologiche ed economiche delle fonti energetiche rinnovabili (FER): caldaie, caminetti e stufe a biomassa, di sistemi geotermici a bassa entalpia e di pompe di calore, impianti solari termici e fotovoltaici<br>- Regimi incentivanti<br>- Tecniche di ascolto e di comunicazione<br>- Tecniche e strumenti di raccolta di informazioni a fini di aggiornamento<br>- Tecniche di analisi della clientela ed elementi di customer satisfaction<br>- Tecniche di negoziazione, trattativa commerciale e problem solving<br>***Abilità***<br>- Utilizzare codici e modalità di interazione diversi a seconda della tipologia dei clienti, al fine di acquisire le informazioni necessarie a comprendere aspettative ed esigenze, circoscrivere il problema ed ipotizzare i possibili interventi<br>- Informare i clienti in modo chiaro e completo, utilizzando esempi, al fine di far comprendere le possibili strategie di intervento, nonché i costi ed i tempi di attuazione dello stesso<br>- Adottare un atteggiamento disponibile, mirato ad individuare, ove possibile, i margini di negoziazione esistenti<br>- Rilevare situazioni di soddisfazione del cliente e adottare comportamenti risolutivi. | *UC "Interagire con il cliente per coniugare la domanda con le opportunità tecniche e tecnologiche disponibili"* | 8 | 0 | Credito formativo con valore a priori in caso di possesso di qualifica in ambito FER relativa ad altra macro-tipologia impiantistica<br><br>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Principi fisici di funzionamento dei sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici<br>- Modalità di determinazione di zona, orientamento, posizione dei componenti richiesti per l'installazione dei sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici | *UC "Dimensionare impianti FER – Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici"* | 14 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Metodi di installazione adeguati al tipo di tetto e relativa componentistica<br>- Disegno di schema e configurazione dei sistemi.<br>- Norme tecniche applicabili.<br>- Principali caratteristiche delle tecnologie reperibili sul mercato.<br>- Costi di impianto, manutenzione, gestione e ritorno dell'investimento<br>- Criteri e tecniche di preventivazione dell'installazione e della manutenzione di sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici<br>***Abilità***<br>- Definire, sulla base delle esigenze del cliente, le specifiche del ricorso a sistemi solari termici, verificandone la fattibilità tecnica ed economica<br>- Elaborare lo schema funzionale dell'impianto, dimensionarlo e redigere la relativa documentazione tecnico-progettuale, in conformità alle norme tecniche | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Struttura di costo del processo di installazione/manutenzione straordinaria di sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici<br>- Tecniche di approvvigionamento e di gestione scorte<br>- Elementi di budgeting e contabilità dei costi<br>- Procedure per la rilevazione dei costi<br>- Tecnologie e prezzari di settore<br>***Abilità***<br>- Identificare le esigenze di acquisto di attrezzature e materiali e la relativa gestione<br>- Applicare criteri e tecniche per approvvigionamento e deposito di materiali e attrezzature<br>- Applicare procedure di segnalazione di non conformità della fornitura<br>- Applicare metodiche per la gestione delle scorte e giacenze<br>- Applicare tecniche di analisi dei tempi e metodi e dei costi delle singole attività<br>- Applicare tecniche di rendicontazione delle attività e dei materiali, anche | *UC "Predisporre documenti relativi alle attività ed ai materiali, curando il processo di approvvigionamento - Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici"* | 6 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | in termini di contabilizzazione dei diversi stadi di avanzamento lavori | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, con riferimento agli obblighi previsti dal D.lgs 81/08 e successive disposizioni integrative e correttive.<br>- Normative vigenti in materia di impatto ambientale, con riferimento alle tecnologie FER<br>- Metodi e tecniche di rilevazione delle situazioni di rischio<br>- Elementi di organizzazione del lavoro e di gestione delle risorse umane rivolti al miglioramento dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione del rischio professionale, ambientale e del beneficiario.<br>- Identificare situazioni di rischio potenziale per la sicurezza, la salute e l'ambiente nel luogo di lavoro, promuovendo l'assunzione di comportamenti corretti e consapevoli di prevenzione<br>- Identificare i fabbisogni formativi del personale<br>- Applicare procedure per la rielaborazione e segnalazione delle non conformità.<br>- Prefigurare forme comportamentali di prevenzione<br>- Formulare proposte di miglioramento delle soluzioni organizzative/layout dell'ambiente di lavoro per evitare fonti di rischio | *UC "Identificare situazioni di rischio potenziale nell'ambito della sicurezza, adottando comportamenti per una gestione efficace ed efficiente delle attività"* | 12 | 0 | Credito formativo con valore a priori in caso di possesso di qualifica in ambito FER relativa ad altra macro-tipologia impiantistica<br><br>Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza esclusivamente sulla base della valutazione di apprendimenti formali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Normativa CEI/UNI di settore riferite all'installazione/manutenzione straordinaria<br>- Tecnologie, attrezzature e tecniche di lavoro per l'installazione di sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici<br>- Tecniche e strumenti per il controllo dell'impianto<br>- Principi di organizzazione; metodi di gestione del tempo e dei fattori produttivi. | *UC "Condurre le fasi di lavoro sulla base delle specifiche di progetto, presidiando l'attività di installazione e/o manutenzione straordinaria - Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici"* | 30 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Modalità di assegnazione dei compiti, trasmissione di ordini, intervento in situazioni di inadempienza e conflitto<br>***Abilità***<br>- Programmare le attività sulla base del progetto tecnico e dei vincoli economici, tenendo conto del carico di lavoro complessivo e delle priorità del caso<br>- Individuare le risorse professionali da cui farsi affiancare ed assegnare loro mansioni operative, sequenze e tempi di svolgimento delle attività, individuando gli eventuali fabbisogni formativi<br>- Verificare in itinere la corretta esecuzione delle attività<br>- Individuare anomalie nel processo di installazione e/o manutenzione e (far) applicare le azioni correttive del caso, verificandone gli esiti. | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Normativa CEI/UNI di settore riferite al collaudo di sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici<br>- Strumenti di misura e verifica.<br>- Tecniche di collaudo e di regolazione di sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici<br>- Modulistica e modalità di compilazione della documentazione tecnica di consegna dell'impianto, in conformità alla normativa vigente.<br>***Abilità***<br>- Predisporre, sulla base della normativa tecnica e delle caratteristiche del progetto, il piano di verifica e collaudo<br>- Collaudare l'impianto realizzato<br>- Applicare metodiche e tecniche di taratura e regolazione dell'impianto, compiendo le relative misure<br>- Compilare la documentazione tecnica di consegna dell'impianto, in conformità alla normativa vigente. | *UC "Verificare il funzionamento dell'impianto FER, predisponendo la documentazione richiesta - Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici"* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **80** | **0** | |

***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. È fatto obbligo di svolgere esercitazioni pratiche in laboratorio sulle tecnologie innovative per almeno 20 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***

- 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 quinquennale, nella progettazione e/o gestione e/o manutenzione degli impianti FER, nonché di una conoscenza adeguata della legislazione e della normativa, con specifico riferimento alla macro-tipologia impiantistica: Sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici. Possono svolgere l'attività di formatore anche i tecnici che operano presso i produttori delle tecnologie, con almeno 5 anni di esperienza per la macro-tipologia impiantistica in oggetto.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE:

Laboratorio attrezzato con adeguate risorse tecniche e fornito di componentistica, ai fini di montaggio, installazione, regolazione e misura, manutenzione e collaudo di sistemi solari fotovoltaici e fototermoelettrici. Va garantita una adeguata presenza di tecnologie da individuare tra le più attuali e diffuse, sistemi impiantistici completi e potenzialmente funzionanti che prevedano la possibilità di simulazione di verifiche, montaggi e manutenzioni dei singoli componenti, simulando anche eventuali guasti. Va altresì garantita la presenza di apparecchiature per la misura di grandezze elettriche e fisiche. I laboratori dovranno rispettare la vigente normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro. Il possesso dei requisiti sopra richiamati è dichiarato in sede di presentazione della proposta formativa, corredato da tutti gli elementi utili alla verifica della loro consistenza e conformità.

***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***

Il corso è concluso da esame finale pubblico, articolato in una prova orale ed una pratica, quest’ultima rivolta a verificare la corretta installazione dell’impianto FER oggetto della qualificazione. La Commissione di esame è composta da:

· un rappresentante della Regione, che la presiede;
· un esperto tecnico nell’ambito delle FER – Fonti Energetiche Rinnovabili, non impegnato in attività didattica nell’ambito del corso, designato dell’ente che ha realizzato l’attività formativa;
· un rappresentante dell’ente che ha realizzato l’attività formativa.

Al superamento delle prove di esame **è rilasciato dalla Regione attestato conforme all’allegato A.1 alla D.D. n. 186/DPG009 del 25/09/2019,, recante la dicitura “Installatore e manutentore straordinario di impianti energetici alimentati da fonti rinnovabili, qualificato ai sensi del D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 - Macrotipologia impiantistica: Sistemi *solari fotovoltaici e fototermoelettrici***”.

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Aggiornamento Obbligatorio dell'Installatore e Manutentore di Tecnologie Energetiche Alimentate da Fonti Rinnovabili

**Qualificato al fine della abilitazione delle imprese ex D.Lgs 03.03.2011, n.28, art. 15, c. 2 a norma del c. 1, lett. f dell'allegato 4 al D.lgs. 03.03.2011 n. 28**

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Aggiornamento professionale - Tecnologie |
| -- | Aggiornamento professionale – Caratteristiche dei mercati e degli incentivi FER |

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

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

- Possesso della qualifica professionale per l'attività di installazione e di manutenzione straordinaria di caldaie, caminetti e stufe a biomassa, di sistemi solari fotovoltaici e termici sugli edifici, di sistemi geotermici a bassa entalpia e di pompe di calore, di cui all'art. 15, comma 1 del D.lgs. 28/2011

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

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di Risultati di Apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| *1* | ***Conoscenze***<br>- Tecnologie innovato in ambito FER<br>- Esercitazioni pratiche sulle tecnologie innovative | *Aggiornamento professionale - Tecnologie* | 14 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Dinamiche del mercato delle tecnologie FER<br>- Incentivi previsti per l'installazione delle tecnologie FER | *Aggiornamento professionale – Caratteristiche dei mercati e degli incentivi FER* | 2 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **16** | **0** | |

***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. E' fatto obbligo di svolgere esercitazioni pratiche in laboratorio sulle tecnologie innovative per almeno 8 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***

- Credito 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, nel settore di riferimento.

STANDARD MINIMO DI ATTREZZATURE: Laboratorio attrezzato con adeguate risorse tecniche e fornito di componentistica relativa alle più diffuse tecnologie innovative FER.

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

Attestato di frequenza di parte II privata, con esplicita indicazione della denominazione completa dello standard di percorso formativo, dei contenuti trattati e della durata oraria svolta.

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

## 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 dei 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 | ***Conoscenze***<br>- 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 | *Modulo A1: Tecnologia dei veicoli circolanti* | **54** | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- 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 | *Modulo A2: Materiali e propulsione dei veicolo* | **26** | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- 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, | *Modulo A3: Caratteristiche accessorie dei veicoli* | **40** | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | 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 | | | | |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **120** | **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***

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 |
|---|---|
| -- | **Modulo B1: Tecnologia automobilistica** |
| -- | **Modulo B2: Metodi di prova** |
| -- | **Modulo B3: Procedure amministrative** |

***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 superiori
    La durata minima temporale dei 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 | ***Conoscenze***<br>- a) Sistemi di frenatura<br>- b) Sterzo<br>- c) Campi visivi<br>- d) Installazione delle luci, impianto di illuminazione e componenti elettronici<br>- e) Assi, ruote e pneumatici<br>- f) Telaio e carrozzeria<br>- g) Rumori ed emissioni<br>- h) Requisiti aggiuntivi per veicoli speciali<br>- i) Sistemi IT di bordo | *Modulo B1: Tecnologia automobilistica* | **74** | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- a) Ispezioni visive sul veicolo<br>- b) Valutazione delle carenze<br>- c) Requisiti legali e amministrativi applicabili ai controlli tecnici del veicolo<br>- d) Requisiti legali applicabili alle condizioni dei veicoli da omologare<br>- e) Metrologia applicata alla verifica periodica e metrologica delle attrezzature per le prove di revisione | *Modulo B2: Metodi di prova* | **70** | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- a) Sistemi di gestione della qualità (norme ISO)<br>- b) Ambiente e sicurezza nei centri di revisione<br>- c) Centri di controllo: requisiti amministrativi, tecnici e di qualità del servizio<br>- d) Centri di controllo: verifiche ispettive | *Modulo B3: Procedure amministrative* | **32** | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - e) Applicazioni IT relative ai controlli ed all'amministrazione | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **176** | 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 |
|---|---|
| -- | **Modulo C1: Tecnologia automobilistica** |
| -- | **Modulo C2: Metodi di prova** |

***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 | ***Conoscenze***<br>- a) Sistemi di frenatura misti<br>- b) Sterzo | *Modulo C1: Tecnologia automobilistica* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - c) Campi visivi<br>- d) Installazione delle luci, impianto di illuminazione e componenti elettronici<br>- e) Assi, ruote e pneumatici<br>- f) Telaio e carrozzeria<br>- g) Rumori ed emissioni<br>- h) Requisiti aggiuntivi per veicoli speciali e complessi veicolari<br>- i) Sistemi IT di bordo | | | | |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- a) Ispezioni visive sul veicolo e metrologica delle attrezzature per le prove di revisione<br>- b) Valutazione delle carenze<br>- c) Requisiti legali amministrativi applicabili ai controlli tecnici del veicolo<br>- d) Requisiti legali applicabili alle condizioni dei veicoli da omologare<br>- e) Metrologia applicata alla verifica periodica e metrologica delle attrezzature per le prove di revisione | *Modulo C2: Metodi di prova* | 30 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **50** | **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***

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 Magazziniere

- ***RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO***

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| -- | Inquadramento della logistica di magazzino |
| **Realizzare le operazioni fisiche del magazzino** | Utilizzare procedure e trattamenti per la conservazione della merce |
| | Gestire le operazioni di movimentazione e stoccaggio della merce |
| | Gestire le operazioni di confezionamento e spedizione della merce |
| **Condurre carrelli elevatori, transpallet ed impianti semi automatici** | Utilizzare carrelli elevatori e transpallet ed impianti semi automatici |
| **Curare la gestione informativa del magazzino** | Gestire la documentazione ed il flusso delle merci del magazzino |
| **Supportare le attività contabili del magazzino e realizzare l'inventariazione** | Gestire la attività contabili e l'inventario del magazzino |
| - | Gestire la 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione.* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Struttura e organizzazione di un magazzino merci (spazi e modalità di disposizione delle merci)<br>- Merceologia e classificazione delle merci<br>- Software per la gestione dei flussi informativi di magazzino (WMS) | *Inquadramento della logistica di magazzino* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e funzionamento di carrelli elevatori e impianti semi-automatici di movimentazione merci a magazzino<br>- Caratteristiche e funzionamento mezzi di sollevamento (transpallets manuali e carrelli elevatori)<br>- Tecniche per la conduzione di carrelli elevatori<br>- Tecniche di movimentazione della merce<br>- Tecniche di carico e scarico merci<br>- Tecniche di consolidamento dei carichi e imballaggio<br>- Norme di sicurezza per il trasporto e movimentazione delle merci<br>- Norme di sicurezza per l'uso di carrelli elevatori, dispositivi di sicurezza (lampeggiatore, avvisatore acustico di retromarcia, cintura di sicurezza, blocco chiave, dispositivo uomo presente, ecc.).<br>***Abilità***<br>- Condurre impianti semi-automatici di movimentazione merci a magazzino<br>- Condurre mezzi di sollevamento e trasporto (transpallets manuali e carrelli elevatori) | *Utilizzare carrelli elevatori, transpallet ed impianti semi automatici* | 16 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Curare la manutenzione ed effettuare le verifiche giornaliere e periodiche dei carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo<br>- Curare la messa a riposo dei carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo<br>- Pianificare le operazioni di utilizzo dei carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo<br>- Adottare misure di sicurezza nella conduzione di carrelli elevatori | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di carico e scarico merci<br>- Tecniche di pesatura e misura<br>- Macchine per movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.)<br>- Sistemi automatici di allocazione delle merci a magazzino<br>- Tecniche di movimentazione della merce<br>- Procedure di accettazione e stoccaggio della merce<br>- Tipologie di etichettatura e marcatura di colli<br><br>***Abilità***<br>- Eseguire operazioni di scarico e carico delle merci, utilizzando le attrezzature ed i mezzi di movimentazione manuale e semiautomatica<br>- Individuare gli spazi e le modalità di disposizione delle merci nei diversi locali del magazzino<br>- Eseguire operazioni di pesatura e misurazione delle merci<br>- Eseguire operazioni di movimentazione interna fra aree e di stoccaggio merci<br>- Scomporre, ricomporre e consolidare carichi e container (stripping and stuffing)<br>- Eseguire operazioni di picking<br>- Imballare ed etichettare i colli merci<br>- Utilizzare dispositivi di acquisizione dati per lo stoccaggio e tracciabilità merci | *Gestire le operazioni di movimentazione e stoccaggio della merce* | 32 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| ***N*** | ***Conoscenze***<br>- Tipologie di imballaggio e di packaging per le spedizioni commerciali. | *Gestire le operazioni di confezionamento e* | 35 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Caratteristiche e specificità dei veicoli industriali di trasporto (pesi, dimensioni)<br>***Abilità***<br>- Predisporre la merce per la spedizione, scegliendo il tipo di supporto per la spedizione (bins, pallets, pallettoni industriali, big bags) in base alle caratteristiche delle merce<br>- Definire le unità di carico in base a destinazione e percorsi delle merci<br>- Applicare le tecniche e le procedure per il trattamento e la preparazione delle merci/prodotti in uscita nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di sicurezza<br>- Realizzare le tipologie di confezionamento o imballaggio (packaging) adatte alle caratteristiche merceologiche dei prodotti, alle modalità di consegna/trasporto ed ai criteri di sostenibilità ambientale<br>- Identificare veicoli di trasporto in relazione a caratteristiche e dimensioni delle merci<br>- Utilizzare la packing list per il controllo numerico delle merci o prodotti in uscita | *spedizione della merce* | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Norme e procedure per la conservazione delle merci<br>- Il sistema di autocontrollo HACCP: scopi e campo di applicazione<br>***Abilità***<br>- Realizzare trattamenti conservativi della merce (in base alle tipologie merceologiche)<br>- Applicare le procedure di controllo dello stato di conservazione delle giacenze verificandone la qualità e la quantità<br>- Utilizzare i dispositivi per la garanzia dell'igiene della merce (es. guanti, mascherine, cuffie, ecc.)<br>- Applicare tecniche e protocolli di trattamento e smaltimento dei rifiuti derivanti dalle operazioni di gestione della merce/prodotti | *Utilizzare procedure e trattamenti per la conservazione della merce* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Procedure per il tracciamento del flusso delle merci<br>- Procedure di compilazione, controllo ed archiviazione documenti | *Gestire la documentazione ed il flusso delle merci del* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Procedure di controllo della documentazione e di gestione delle eventuali non conformità<br>- Procedure di controllo dello stato di conservazione delle merci e di gestione delle eventuali problematiche<br>- Tecniche di controllo dei tempi e della conformità delle operazioni di magazzino<br>- Modulistica per il tracciamento del flusso delle merci<br>- Documenti di trasporto (lettera di vettura, distinta di carico, elenco misure e prezzi, ecc.)<br>***Abilità***<br>- Identificare i documenti di accompagnamento e controllare la corrispondenza tra ordine, documenti di trasmissione e merce ricevuta<br>- Rilevare, attraverso sistemi informatizzati i movimenti in entrata delle materie, dei prodotti finiti e delle merci tramite i DDT (documento di trasporto), la distinta di ricevimento delle merci<br>- Applicare procedure informatiche di registrazione dei movimenti delle merci in entrata e in uscita e di aggiornamento delle giacenze<br>- Preparare la documentazione di accompagnamento delle merci in uscita (DDT Documento Di Trasporto)<br>- Archiviare la documentazione amministrativa relativa alla merce in entrata e in uscita (DDT, bolle, fatture)<br>- Verificare la disponibilità, rintracciabilità e stato delle merci (localizzazione, livello giacenze e scorte, ecc.)<br>- Verificare costantemente il livello e la variazione delle scorte<br>- Monitorare le movimentazioni ed i prelievi di merci/prodotti predisponendo richieste di riordino e ricostruzione delle scorte<br>- Aggiornare i piani di ricevimento e spedizione merci<br>- Controllare tempi e procedure di esecuzione delle operazioni di magazzino | *magazzino* | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Elementi di normativa fiscale e tributaria<br>- Elementi di ragioneria | *Gestire la attività contabili e l'inventario del magazzino* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Gestione contabile-fiscale degli ammortamenti e rimanenze di magazzino<br>- Principi di inventariazione<br>- Metodi di valorizzazione delle giacenze<br>***Abilità***<br>- Adempiere agli obblighi fiscali di tenuta della contabilità di magazzino<br>- Registrare i dati amministrativo contabili utilizzando sistema informativo specifico<br>- Individuare la corrispondenza tra le unità entrate in magazzino e quelle uscite secondo il diversi metodi previsti da prassi o normativa<br>- Supportare le attività contabili del magazzino l'inventariazione dello stesso, utilizzando anche strumenti informatici specifici | | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza)<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure di sicurezza | *Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro* | 12 | 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* |
| **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | | ***200*** | ***Max 4*** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 60 ore

Durata massima: 90 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 "*Utilizzare carrelli elevatori, transpallet ed impianti semi automatici"; "Gestire le operazioni di movimentazione e stoccaggio della merce*" e "*Gestire le operazioni di confezionamento e spedizione della merce*" ed "*Utilizzare procedure e trattamenti per la conservazione della merce*"

***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; 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) Muletto, 2) piattaforma e carrelli elevatori, 3) sistemi automatizzati per la movimentazione e lo stoccaggio delle merci. Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento "*Utilizzare carrelli elevatori, transpallet ed impianti semi automatici"; "Gestire le operazioni di movimentazione e stoccaggio della merce*" e "*Gestire le operazioni di confezionamento e spedizione della merce*"

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 manutenere 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 ed 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. | ***Conoscenze***<br>- Morfologia e fisiologia delle piante e loro importanza negli ecosistemi naturali<br>- Modalità di riconoscimento delle specie vegetali | *"Elementi di botanica generale e sistematica"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- metodi di propagazione<br>- cicli biologici<br>- esigenze nutritive ed idriche delle principali specie ornamentali<br>- fattori pedologici e loro influenza sulle diverse specie di piante) | *"Elementi di coltivazioni arboree ed elementi di pedologia"* | 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 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di entomologia: biologia, comportamento e fisiologia dei principali insetti che interessano il verde ornamentale)<br>- Elementi di fitopatologia: principali avversità di natura biotica e abiotica che interessano il verde ornamentale<br>- Normativa fitosanitaria: fonti normative e principali tecniche di difesa fitosanitaria | *"Elementi di entomologia, fitopatologia, normativa fitosanitaria"* | 20 | 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 |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | con particolare riferimento a quelle a basso impatto ambientale. Passaporto delle piante. Principali lotte obbligatorie ai parassiti.<br>- Normativa in materia di scarti verdi | | | | da attestazione almeno di parte seconda |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Principali tecniche di potatura degli alberi e arbusti ornamentali<br>- Tecniche di concimazione-fertilizzazione<br>- Tecniche di diserbo (lotta fisica e chimica a basso contro le infestanti ed interazioni con l'impatto ambientale)<br>- Utilizzo delle macchine ed attrezzature con riferimento a quelle a basso impatto acustico ed ambientale per ambienti antropizzati e urbani<br>- Tecniche di irrigazione con particolare riferimento a quelle localizzate e a risparmio idrico<br>- Utilizzo di macchine ed attrezzature per la prevenzione e la lotta fitosanitaria anche con riferimento alle tecniche per ambienti antropizzati e di endoterapia<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di preparazione del terreno<br>- Applicare tecniche di diserbo<br>- Utilizzare attrezzi agricoli<br>- Utilizzare sistemi di irrigazione<br>- Utilizzare strumenti per distribuzione antiparassitari<br>- Applicare la normativa fitosanitaria con particolare riferimento al passaporto delle piante<br>- Applicare la normativa fitosanitaria con riferimento agli organismi nocivi da quarantena e eventuali prescrizioni<br>- Applicare la normativa sul corretto smaltimento/recupero dei materiali vegetali di risulta<br>- Applicare tecniche di potatura<br>- Applicare tecniche di concimazione | *"Curare e manutenere aree verdi, parchi e giardini"* | 44 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Progettazione con riferimento agli aspetti paesaggistici e alla valutazione degli aspetti legati agli ecosistemi urbani | "*Applicare tecniche di progettazione del verde"* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Interpretazione di un progetto, definizione del rilievo, tracciamento e realizzazione in cantiere<br>***Abilità***<br>- Utilizzare gli elaborati progettuali e trasferirli in cantiere | | | | formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Coltivazioni arboree: arboricoltura ornamentale, salvaguardia della biodiversità vegetale ed interazioni tra le diverse specie e la nutrizione della fauna selvatica<br>- Elementi di entomologia e patologia: riconoscimento dei danni provocati da ectoparassiti, da patologie, da fisiopatie e loro conseguenze per lo sviluppo della pianta<br>- Principi di fisiologia vegetale:fisiologia delle piante e loro applicazione alle tecniche di potatura<br>- Principi di agronomia generale e speciale: fattori biologici, climatici e pedologici, al fine di razionalizzare gli interventi agronomici sotto gli aspetti qualitativi e ambientali | *"Elementi di base per la semina, messa a dimora di piante e per la realizzazione di aree verdi, parchi e giardini"* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito di frequenza da apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di preparazione del terreno in funzione delle esigenze delle piante, adeguati all'orografia, agli aspetti climatici e a quelli pedologici dei singoli ambienti<br>- Tecniche di trapianto e messa a dimora: impianto e trapianto, conservazione temporanea in cantiere di alberi e arbusti ornamentali<br>- Tecniche di semina: preparazione del letto di semina e corretta distribuzione del seme. Realizzazione di manti erbosi mediante semina e impiego del "tappeto pronto"<br>- Strumenti per distribuire prodotti fitosanitari<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di concimazione<br>- Applicare tecniche di potatura<br>- Applicare tecniche di difesa e diserbo<br>- Applicare tecniche di semina<br>- Utilizzare attrezzi agricoli<br>- Utilizzare sistemi di irrigazione<br>- Utilizzare strumenti la distribuzione di prodotti fitosanitari<br>- Applicare le prescrizioni fitosanitarie obbligatorie | *"Preparare il terreno, seminare, mettere a dimora piante arboree e arbustive"* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare tecniche di trapianto e messa a dimora | | | | |
| Nota[7] | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario<br>- Utilizzare dispositivi di protezione individuali (DPI)<br>- Sicurezza sul luogo di lavoro | *"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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **180** | ***Max 4*** | |

***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.

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

Crediti di ammissione: –

[7] In posizione a scelta del progettista

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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione socio-sanitaria e del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Fenomeni e dinamiche storiche dei processi migratori<br>- Elementi di geografia umana e delle popolazioni<br>- Caratteristiche della presenza di immigrati nel territorio di riferimento | *Inquadramento dei processi migratori* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Normativa e procedure italiane ed europee in materia di immigrazione<br>- Legislazione e normativa sui processi immigratori vigente sul territorio | *Quadro normativo in materia di immigrazione* | 8 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di antropologia culturale<br>- Elementi di sociologia<br>- Elementi di storia delle religioni<br>- Modelli e teorie di analisi dei bisogni<br>- Tecniche di osservazione e metodologia della ricerca sociale<br>- Tecniche di comunicazione efficace e di gestione dei colloqui<br>- Tecniche di ascolto | *Analizzare i bisogni e le risorse del beneficiario* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Favorire il cittadino straniero nell'esplicitazione dei propri bisogni<br>- Individuare il grado di conoscenza da parte del cittadino straniero della lingua del paese ospitante al fine di agevolarlo nel processo di inserimento<br>- 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.)<br>- Sapere riconoscere le abilità e le competenze del migrante con l'obiettivo di fornire consigli circa le opportunità lavorative sul territorio<br>- Saper individuare le criticità relative alla situazione del cittadino straniero e le sue aree di fragilità<br>- Valorizzare le risorse e le potenzialità del cittadino straniero condividendole con quest'ultimo | | | | |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Politiche sociali attive sul territorio<br>- 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).<br>- Modalità di accesso e standard di servizio dei diversi soggetti operanti sul territorio.<br><br>***Abilità***<br>- Saper analizzare il contesto di riferimento con l'obiettivo di analizzare vincoli e opportunità per il cittadino straniero<br>- Raccogliere informazioni sull'organizzazione, sul ruolo degli operatori e | *Definire il contesto territoriale - servizi e istituzioni* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | sull'accesso ai servizi territoriali dedicati agli immigrati<br>- Individuare eventuali ostacoli presenti sul territorio che impediscono una comunicazione efficace tra cittadini stranieri e istituzioni, enti e privati locali<br>- Riconoscere le parti coinvolte nei processi di inserimento dei cittadini stranieri presenti sul territorio<br>- Conoscere i numeri e i dati circa i processi di accoglienza attivati sul territorio e le reali possibilità future<br>- 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 | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Competenza di esercizio orale e scritto della comunicazione nella lingua italiana almeno al livello C 1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue.<br>**Per partecipanti madrelingua italiana**<br>- Competenza di esercizio orale e scritto della comunicazione nella lingua del beneficiario immigrato almeno al livello C1 del PEL – Portafoglio Europeo delle Lingue. | *Messa a livello delle conoscenze linguistiche* | 60 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Modalità e tecniche di traduzione e decodificazione dei rispettivi codici culturali.<br>***Abilità***<br>- Interpretare i codici culturali dei soggetti coinvolti nella relazione comunicativa al fine di rendere la comunicazione efficace<br>- Realizzare interventi di interpretariato sociale e traduzione non professionale | *Erogare interventi di mediazione linguistica e interpretariato sociale* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e strumenti per la gestione delle relazioni culturali<br>- Elementi di psicologia<br>- Problem solving<br>- Tecniche di gestione del conflitto | *Realizzare interventi di mediazione sociale e interculturale* | 45 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Realizzare interventi di mediazione finalizzati a:<br>- Informare l'immigrato circa i propri diritti e doveri rispetto al contesto sociale di riferimento<br>- Condividere con l'immigrato modelli e regole dei servizi di pubblica utilità pubblici e privati<br>- Condividere con l'operatore dei servizi sociali gli aspetti che caratterizzano la cultura di cui l'immigrato è portatore<br>- Individuare e fornire informazioni e orientamento sui diritti, doveri e opportunità (lavorative, abitative, sanitarie, formative, amministrative, ecc.) presso le comunità immigrate<br>- Informare il cittadino straniero degli aspetti normativi e legislativi vigenti a livello nazionale e locale<br>- Condividere con l'operatore dei servizi sociali le risorse e le potenzialità del cittadino straniero<br>- Facilitare lo scambio tra le diverse parti al fine di prevenire l'insorgere di incomprensioni e conflitti<br>- Agevolare i processi di dialogo e di reciproca comprensione interculturale fra comunità immigrate<br>- Saper gestire eventuali situazioni di conflitto cercando di individuarne le cause e le possibili soluzioni | | | | informali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- 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.<br>- Teorie e tecniche di valutazione dei programmi di intervento<br>- Modalità di interpretazione delle caratteristiche culturali dei Paesi d'origine ricompresi nell'ambito di azione del mediatore e del Paese di accoglienza.<br>- Principi di selezione e gestione delle risorse umane | *Sviluppare un progetto di mediazione interculturale* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Esaminare i problemi rilevati nell'analisi dei bisogni con l'obiettivo di elaborare soluzioni efficaci<br>- Elaborare programmi di intervento finalizzati all'integrazione dei cittadini stranieri sul territorio<br>- Supportare le istituzioni e agli operatori di settore, alla progettazione e riorganizzazione di servizi secondo modalità "migrant friendly"<br>- Partecipare ai processi di apprendimento e sviluppo professionale di Mediatori Interculturali Junior<br>- Definire nel dettaglio le finalità e gli obiettivi dei programmi di intervento relativi ai cittadini stranieri<br>- Esplicitare gli strumenti, le risorse e le metodologie di intervento in campo socio assistenziale<br>- Programmare e definire l'erogazione degli interventi a favore dei cittadini stranieri<br>- Individuare gli indicatori di valutazione per monitorare e nell'eventualità modificare i programmi di intervento in essere<br>- Saper valutare e documentare i risultati degli interventi proposti<br>- Validare le buone prassi e le metodologie adottate sulla base dei risultati raggiunti | | | | |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Dispositivi di protezione individuali<br>***Abilità***<br>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale<br>- Usare e manutenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 12 | 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 |

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

***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 Amministrativo Segretariale

- ***RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO***

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Curare le attività di protocollo della corrispondenza e gestire le comunicazioni | Gestire la comunicazione e le informazioni |
| | Gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza |
| Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili | Curare la registrazione e l'archiviazione dei documenti contabili |
| | Utilizzare i principali software di gestione amministrativa e contabilità |
| Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro | Organizzare riunioni, eventi e viaggi di lavoro |
| Realizzare attività di ufficio e di segreteria | Curare le attività d'ufficio e di segreteria |
| -- | Gestire la 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali<br>- Normativa in materia di tutela della Privacy | *Inquadramento della professione.* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Modelli teorici di comunicazione scritta, verbale e digitale<br>- Tecniche di comunicazione efficace<br>- Principi di organizzazione della comunicazione aziendale per fornire informazioni sulle modalità di accesso si reparti aziendali<br>- Funzionalità e caratteristiche dei principali apparecchi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni (Centralini, telefono, fax..)<br>- Tecniche di predisposizione mailing-list<br>***Abilità***<br>- Identificare modalità per rimuovere ostacoli nelle relazioni comunicative interne esterne all'azienda<br>- Filtrare e trasmettere ai destinatari comunicazioni e messaggi ricevuti dall'esterno<br>- Gestire la comunicazione scritta o telefonica indirizzata alle funzioni direttive di riferimento<br>- Distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smaltimento, ed applicarlo a quelle in uscita. | *Gestire la comunicazione e le informazioni* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di protocollazione e archiviazione<br>- Modalità di gestione di registri elettronici<br>***Abilità***<br>- Curare la raccolta, smistamento, invio ed archiviazione dei materiali in entrata | *Gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Individuare ed applicare modalità manuali ed informatiche di protocollo, classificazione ed archiviazione dei documenti d'ufficio.<br>- Utilizzare le apparecchiature per il ricevimento e la trasmissione si documentazioni interne ed esterne all'ufficio (Centralini, telefono, fax, ecc)<br>- Applicare tecniche di predisposizione mailing-list<br>- Gestire l'accettazione della corrispondenza (raccomandate, pacchi) rilasciando eventuali ricevute di avvenuta consegna<br>- Applicare le procedure di spedizione dei materiali appositamente predisposti | | | | informali |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione<br>- Elementi di amministrazione e organizzazione aziendale<br>- Elementi di contabilità generale<br>- Modulistica di tipo bancario e assicurativo<br>- Adempimenti amministrativi monetari relativi alla gestione di incassi e pagamenti<br>***Abilità***<br>- Identificare gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione<br>- Applicare tecniche di acquisizione, registrazione e archiviazione di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici<br>- Adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture).<br>- Effettuare incassi e pagamenti anche con servizi e strumenti informatici e telematici<br>- Verifica e controllo della correttezza della documentazione amministrativa (fatture, ricevute fiscali, ecc.)<br>- Eseguire operazioni di calcolo amministrativo relative ai diversi adempimenti<br>- Applicare procedure di controllo ordini<br>- Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti | *Curare la registrazione e l'archiviazione dei documenti contabili* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici<br>- Applicare metodi e tecniche di classificazione e catalogazione documentale<br>- Utilizzare strumentazione a supporto dell'attività d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, stampante<br>- Gestire le pratiche riferite al personale (missioni, straordinari, richieste di ferie, malattie | | | | |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio<br>- Funzionalità dei principali software di contabilità<br>***Abilità***<br>- Utilizzare software gestione amministrativa<br>- Utilizzare software di posta elettronica | *Utilizzare i principali software di gestione amministrativa e contabilità* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di scheduling e gestione dell'agenda<br>- Tecniche di time management<br>- Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente<br>- Nozioni sui titoli di viaggio<br>- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale<br>- Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca, posta elettronica<br>***Abilità***<br>- Adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti<br>- Applicare tecniche di comunicazione telefonica<br>- Identificare costi e ricavi a preventivo per la verifica del budget a disposizione per trasferte, riunioni ed eventi di lavoro;<br>- Organizzare riunioni in presenza e a distanza (videoconferenza)<br>- Individuare disponibilità e urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro | *Organizzare riunioni, eventi e viaggi di lavoro* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Predisporre ambienti e attrezzature per riunioni ed eventi<br>- Utilizzare i maggiori browser per la navigazione in internet | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principali applicazioni informatiche come: trattamento di testi, di fogli elettronici, basi di dati, memorizzazione e gestione delle informazioni oltre a una consapevolezza delle opportunità offerte da Internet e dalla comunicazione<br>- Tecniche di redazione della corrispondenza commerciale e d'ufficio<br>- Tecniche di archiviazione e classificazione manuali e digitali di documenti e dati.<br><br>***Abilità***<br>- Applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune.<br>- Utilizzare strumenti informatici per la produzione di testi, di fogli elettronici e basi di dati.<br>- Produrre un testo scritto a partire da una registrazione o sotto dettatura<br>- Applicare tecniche di protocollazione ed archiviazione di documenti in entrata ed uscita, applicare tecniche di gestione archivistica<br>- Utilizzare strumenti e tecniche per la predisposizione di testi di varia natura (lettere commerciali , newsletter annunci ecc.)<br>- Valutare la correttezza di un testo.<br>- Rintracciare documenti archiviati | *Curare le attività d'ufficio e di segreteria* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni ed aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.<br>- Dispositivi di protezione individuali<br>***Abilità***<br>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale<br>- Usare e manutenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale | *Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 -* |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | *Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008* |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | 198 | ***Max 4*** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 80 ore
Durata massima: 100 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 "*Utilizzare i principali software di gestione amministrativa e contabilità*" e "*Curare le attività d'ufficio e di segreteria*"

***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; 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 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 amministrativa 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 | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali<br>- Normativa agenzie di viaggio<br>- Normativa sui trasporti | *Inquadramento professionale e normativo* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di comunicazione efficace ed ascolto attivo<br>- Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente<br>- Elementi di customer care<br>- Gestione reclami e tecniche di problem solving<br>***Abilità***<br>- Accogliere il cliente e stabilire un rapporto di ascolto attivo e di dialogo al fine di comprenderne ed interpretarne correttamente esigenze ed aspettative<br>- Decodificare le richieste del cliente valutandone priorità e fattibilità e presentare le possibili soluzioni od alternative di viaggio<br>- Utilizzare tecniche e stili di comunicazione appropriati alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio<br>- Accogliere reclami ed individuare possibili soluzioni | *Gestire Il Cliente* | 45 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Geografia e mercato del turismo | *Presentare l' offerta turistica* | 50 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Organizzazioni turistiche<br>- Tipologia di pacchetti turistici: viaggi, vacanze, circuiti tutto compreso, crociere turistiche, a catalogo , fuori catalogo e su misura<br>***Abilità***<br>- Presentare l'offerta dell'agenzia e dei tour operator (viaggi a catalogo, viaggi su misura, etc.) in relazione alle esigenze del cliente<br>- Selezionare e descrivere al cliente le diverse soluzioni ed alternative di pacchetti turistici<br>- Intrattenere relazioni con gli operatori di settore al fine di proporre soluzioni di viaggio alternative e personalizzate<br>- Personalizzare i pacchetti turistici in relazione alle richieste dei clienti | | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Lingua straniera per la comunicazione scritta ed orale<br>***Abilità***<br>- Favorire la comunicazione con i Paesi esteri attraverso il contatto con ambasciate e consolati | *Comunicare in lingua straniera di settore* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di marketing turistico<br>- Elementi di marketing dei servizi e sistema di qualità<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure di valutazione dei servizi turistici al fine di verificare la qualità dei servizi proposti | *Definire e valutare la qualità dei servizi turistici* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di contabilità commerciale<br>- Elementi di diritto commerciale<br>- Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione di dati<br>***Abilità*** | *Gestire le pratiche amministrative* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Elaborare preventivi su misura alle richieste del cliente<br>- Gestire le richieste di modifica o annullamento del pacchetto turistico<br>- Gestire le pratiche di recesso dal contratto<br>- Predisporre e gestire la documentazione ed i titoli di viaggio e voucher<br>- Preparare la proposta di compravendita e supportare il cliente nella fase di compilazione e sottoscrizione.<br>- Utilizzare strumentazione hardware e software a supporto dell'attività d'ufficio<br>- Utilizzare dispositivi per l'emissione di titoli di viaggio | | | | |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Condizioni generali contratto di vendita di pacchetti turistici<br>- Tipologie e caratteristiche dei titoli di viaggio e voucher<br>- Procedure di emissione e vendita biglietti<br>- Sistemi di pagamento: tipologie e modalità d'uso<br>- Procedure per la prenotazione dei servizi di trasporto e soggiorno e sistemi – principali software a supporto delle prenotazioni<br>***Abilità***<br>- Descrivere le condizioni contrattuali del pacchetto turistico<br>- Assistere il cliente durante tutte le fasi del processo di acquisto e anche dopo la vendita a al fine di fidelizzarlo<br>- Comunicare in lingua straniera, sia in forma scritta che orale, durante tutta la fase di compravendita<br>- Gestire le procedure di prenotazione dei servizi turistici<br>- Gestire le procedure di pagamento del pacchetto turistico rilasciando le relative fatture<br>- Predisporre schede tecniche contenenti tutte le informazioni relative al viaggio (orari, descrizione località, soste intermedie, identità del vettore di trasporto, etc.) | *Gestire i sistemi di prenotazione e vendita* | 60 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di tecnica pubblicitaria | *Promuovere l'offerta turistica* | 50 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Principi e tecniche promozionali<br>- Tipologie di materiale promozionale off line ed on line : caratteristiche e finalità d'uso<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per promuovere pacchetti ed itinerari di viaggio<br>- Predisporre schede sintetiche di presentazione dei pacchetti turistici secondo tecniche promozionali per invitare all'acquisto | | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Strategie e tecniche di gestione del supporto fisico di un servizio<br>- Elementi di comunicazione visiva<br>- Tipologie di layout espositivi<br>- Tecniche di visual merchandising<br>***Abilità***<br>- Applicare modalità di riordino di scaffali, espositori e spazio di front office<br>- Allestire le vetrine e gli spazi di consultazione del materiale promozionale | *Gestire il layout e gli spazi espositivi* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Organizzare la prevenzione in azienda<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **403** | **Max 4** | |

***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 attrezzare 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali<br>- Principali riferimenti legislativi e normativi per le lavorazioni del settore abbigliamento, calzature e accessori | *Inquadramento della professione.* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Anatomia umana del piede e aspetti ergonomici della calzatura<br>- Fondamenti geometrici e di rappresentazione grafica<br>- Tecniche di costruzione della forma<br>- Tecniche di costruzione e sviluppo dei modelli<br>- Tecniche di disegno su piano e su volume<br>- Tecniche di misurazione della forma del piede<br>***Abilità***<br>- Leggere l'immagine progettuale e i dati tecnici traducendoli in valori, elementi e procedure esecutive<br>- Impiegare metodiche per trasferire nella lavorazione le caratteristiche anatomico-funzionali e le idee creative in un equilibrio geometrico preciso<br>- Adeguare la configurazione delle forme in legno o plastica alle caratteristiche strutturali e funzionali della calzatura<br>- Applicare procedure e metodiche per verificare la congruenza della forma con le indicazioni di progetto | *Approntare le forme calzaturiere conformandosi alle esigenze ortopediche del consumatore.* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami<br>- Principali terminologie tecniche di settore | *Conoscere la tipologia e le caratteristiche dei pellami da impiegare* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Leggere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione | | | | formali, non formali ed informali |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Processi e cicli di lavoro delle lavorazioni e trattamento pelli<br>- Elementi di organizzazione e pianificazione del lavoro<br>***Abilità***<br>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione<br>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo<br>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla lavorazione da eseguire | *Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro, la selezione delle attrezzare e dei materiali da utilizzare.* | 24 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di lavorazione di pelle e cuoio<br>- Tecnologie e processi di lavorazione della calzatura<br>- Principali metodi di lavorazione manuale o a macchina del prodotto calzaturiero<br>- Attrezzature e tecniche per il taglio manuale o automatico dei materiali da confezionare (trincetto, fustelle, trancia a controllo manuale o numerico).<br>- Procedure e tecniche di stenditura e inchiodatura dei pellami<br>- Procedure di manutenzione ordinaria di utensili e macchine per la lavorazione<br>***Abilità***<br>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla lavorazione da eseguire<br>- Applicare procedure e tecniche di selezione, stenditura e inchiodatura pellami<br>- Selezionare quantità e qualità della pelle per il taglio ed il posizionamento delle sagome<br>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.)<br>- Applicare tecniche di composizione dello schema di taglio sul pellame selezionato | *Applicare tecniche e operazioni di taglio dei materiali da confezionare.* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare tecniche di taglio della pelle manuale in continuo, con fustella o con sistemi informatizzati<br>- Compilare report di produzione<br>- Controllare la congruenza dei pezzi ottenuti e del consumo di materia prima rispetto ai parametri predefiniti<br>- Applicare procedure di monitoraggio, manutenzione ordinaria delle macchine e degli utensili. | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche di qualità e composizione dei componenti della tomaia e del fondo<br>- Attrezzatura ed avanzamento della manovia<br>- Tecniche di giunteria, cambratura e messa in forma<br>- Macchine per la preparazione della tomaia: cucitrici, orlatrici, bordatrici, scarnitrici, frese, ecc.<br>- Tecniche di cucitura, masticiatura, bordatura e orlatura<br>- Tecniche di scarnitura, uguagliatura, cardatura e fresatura<br>- Caratteristiche estetiche e funzionali del prodotto da realizzare<br>***Abilità***<br>- Riconoscere le tipologie di lavorazione dei componenti di calzature e relative tecnologie, inserimento rinforzi, messa di fodera, assemblaggio, cucitura, talette, ecc.<br>- Prelevare materiali e semilavorati secondo il ritmo della manovia<br>- Applicare tecniche di assemblaggio<br>- Utilizzare attrezzi e tecniche per la rifinitura della tomaia, la risuolatura e l'applicazione del tacco<br>- Applicare tecniche di rifinitura della calzatura (accessoriazione, stiratura, lucidatura, ecc.)<br>- Individuare eventuali difetti e difformità del prodotto finito rispetto alle specifiche tecniche predefinite | *Curare il montaggio e la rifinitura del prodotto calzaturiero.* | 80 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di | *Gestire il sistema di garanzia della* | 16 | 0 | Ammesso credito di frequenza con valore a priori |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | sicurezza<br>- Normative e tecniche per lo smaltimento dei rifiuti industriali<br><br>***Abilità***<br>- Provvedere allo stoccaggio e smaltimento dei rifiuti di lavorazione<br>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore | *sicurezza, dell'igiene e della pulizia del 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **260** | | |

***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.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 |
| Gestire la finitura dei capi 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*

- Assolvimento dell'obbligo formativo
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali<br>- Principali riferimenti legislativi e normativi per le lavorazioni del settore abbigliamento, calzature e accessori | *Inquadramento della professione.* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- I filati e le pelli: origine, caratteristiche merceologiche, destinazioni d'uso<br>- Tipologia e resa di tessuti, pellami e materiali sintetici | *Materiali ed accessori da impiegare: caratteristiche tecniche e merceologiche* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Programmazione e funzionamento dei sistemi automatizzati per il cucito<br>- Tipologie delle principali macchine e apparecchiature della confezione: macchine lineari e speciali, tagliacuce, collaretta, piedini, guide, vaporetta, pressa, schede tecniche di lavorazione, ecc. | *Approntare le macchine per gestire le fasi di confezionamento* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Meccanismi e parametri di funzionamento delle macchine della confezione e apparecchiature<br>- Norme e disposizioni per l'utilizzo in sicurezza dei macchinari<br>- Elementi di base di applicazioni software del sistema operativo installato e principali funzioni internet<br>- Procedure di manutenzione ordinaria di utensili e macchine per la lavorazione di un capo di abbigliamento<br>***Abilità***<br>- Monitorare e gestire la manutenzione ordinaria delle macchine e degli utensili di impianti e attrezzature per il confezionamento di capi d'abbigliamento<br>- 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.<br>- Comprendere le schede di lavoro per l'impostazione dei parametri di confezione<br>- Riconoscere le anomalie di funzionamento<br>- Applicare procedure di monitoraggio e manutenzione ordinaria delle macchine e degli utensili | | | | apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Il ciclo di produzione della confezione tessile abbigliamento: fasi, attività e tecnologie<br>- Caratteristiche e proprietà delle diverse tipologie di capi di abbigliamento (capi/spalla, gilet, impermeabile, gonne, pantaloni, ecc.)<br>- Sistemi di tracciatura e marcatura per identificare le linee di taglio<br>- tecnologie e processi di lavorazione di un capo di abbigliamento<br>***Abilità***<br>- Utilizzare indicatori di appoggio (schemi, disegni, distinte materiali…)<br>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo | *Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro,* | 24 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di taglio | *Applicare tecniche e operazioni di taglio dei* | 60 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Macchine per la stenditura e faldatura dei tessuti (carrelli stenditori, macchine affaldatrici, ecc.)<br>- Attrezzature e tecniche per taglio manuale o computerizzato (taglio in sagoma, al plasma, laser, hydrocut, ecc.) dei materiali da confezionare<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di tracciatura del modello<br>- Applicare tecniche di stesura e faldatura del tessuto<br>- utilizzare macchine per la stenditura e affaldatura dei tessuti<br>- Tagliare il tessuto sulle sagome segnate dal grafico di piazzamento (riportato sul materasso)<br>- Utilizzare apparecchiature e tecniche per il taglio manuale o automatizzato dei materiali da confezionare<br>- Applicare tecniche di marcatura, taccatura e numerazione dei pezzi tagliati<br>- Monitorare e gestire la manutenzione ordinaria delle macchine e degli utensili di impianti e attrezzature per il confezionamento di capi d'abbigliamento | *materiali da confezionare.* | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Tipologie di punti e rifiniture per i diversi materiali<br>- Tecniche di cucitura e assemblaggio<br>- Tecniche di ricamo, ornamento e rifinitura dei diversi tessuti a mano, a macchina o con impianti automatizzati<br>- Occhiellatura e orlatura<br>- Struttura e caratteristiche dei materiali ed accessori di un capo di abbigliamento<br>- Normativa sull'etichettatura dei prodotti tessili e capi di abbigliamento<br>- Procedure per il trattamento dei capi non conformi<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di rinforzo con tessuti adesivi e guarnizioni<br>- Applicare tecniche di cucitura e di fissaggio delle fodere a macchina o con impianto automatizzato<br>- Applicare elementi decorativi, bottoni o di ricami in base ai requisiti estetici del capo realizzato | *Curare l'assemblaggio del capo di abbigliamento* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare tecniche di livellamento e lucidatura del capo<br>- Applicare tecniche di messa in forma dei componenti cuciti | | | | |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di verifica della vestibilità del capo<br>- Tecniche e strumenti per stiro a mano e con macchine stiratrici (stirowap, presse stiro, mangani, grucce, manichini, ecc.)<br>- Modalità di verifica della rispondenza rispetto a parametri definiti<br>- Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiali tessili e loro comportamento durante le lavorazioni (apprettamento e stiratura)<br>- Caratteristiche strutturali delle principali tipologie di prodotto: capi/spalla, gilet, impermeabile, gonne, pantaloni, ecc.<br>- Tipologie di imballaggio dei capi (appesi a stand, capi in scatola, piegati, imbustati, ecc.)<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di smacchiatura delle tracce lasciate dalla lavorazione<br>- Applicare tecniche di apprettamento<br>- Eliminare le pieghe della lavorazione tramite stiratura<br>- Applicare processi e tecniche di stiro regolando pressione, temperatura e umidità<br>- Controllare la rispondenza dei parametri qualitativi e dimensionali con le specifiche richieste<br>- Curare le lavorazioni di rifinitura secondo le disposizioni della scheda capo<br>- Utilizzare le macchine e le tecniche per la stiratura eliminando i difetti di presentazione: pressatura, plissettatura, a vapore, ecc.<br>- Riconoscere la diversa reazione delle fibre tessili al calore, al vapore ed alla pressione<br>- Verificare il capo finito eliminando i difetti di presentazione<br>- Individuare e segnalare difformità rispetto alle specifiche tecniche previste<br>- Curare piegatura e sistemazione dei capi finiti e loro etichettatura (identificazione e composizione) secondo le specifiche richieste e le normative | *Curare la finitura del capo di abbigliamento* | 60 | | |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | vigenti<br>- Curare lo smistamento dei capi in base alla destinazione | | | | |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza<br>- normative e tecniche per lo smaltimento dei rifiuti industriali<br>- sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)<br>***Abilità***<br>- Provvedere allo stoccaggio e smaltire i rifiuti di lavorazione secondo le modalità previste<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) | *Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e della sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **270** | ***Max 4*** | |

***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 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 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.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Scienze dell'alimentazione: Principi di nutrizione e dietologia<br>- Caratteristiche organolettiche, morfologiche e nutrizionali degli alimenti<br>- Elementi di culinaria e merceologia alimentare<br>- Tipologia, caratteristiche, modalità di impiego e funzioni di utensili, attrezzature e dei macchinari di servizio<br>- I processi di cottura: tipologie, tecniche e temperature<br>- Tecniche di gestione e monitoraggio della temperatura di cottura degli alimenti | *Principi di merceologia e tecnologia alimentare* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base<br>- Standard di qualità dei prodotti alimentari<br>- Tecniche e modalità di pulitura e preparazione delle materie prime e degli alimenti<br>- Strumenti e tecniche di taglio<br>- Tecniche di selezione e lavorazione materie prime e semilavorati<br>- Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina<br>- Tecniche e modalità di assemblaggio delle materie prime/semilavorati pronti per la cottura<br>***Abilità***<br>- Selezionare le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti in programma<br>- Identificare e controllare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati<br>- Preparare e pulire le materie prime (verdure, prodotti ittici, carni, etc.)<br>- Miscelare ed emulsionare ingredienti per realizzare sughi, salse, condimenti e creme<br>- Lavorare gli ingredienti per ottenere impasti | *Preparare materie prime e semilavorati* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Utilizzare macchinari e strumenti per la pulitura e preparazione delle materie prime e dei semilavorati<br>- Adottare sistemi di conservazione delle materie prime e dei semilavorati | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Principi di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci<br>- Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti<br>- Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari<br>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari<br>- Criteri di selezione dei fornitori<br>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti<br>***Abilità***<br>- Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti<br>- Verificare la disponibilità in magazzino delle materie prime necessarie alla realizzazione dei piatti<br>- Individuare le materie prime mancanti al fine di consentire alla direzione la pianificazione degli ordini<br>- Gestire la conservazione delle materie prime e degli alimenti<br>- Applicare procedure di controllo qualità delle scorte<br>- Individuare le attrezzature e i macchinari necessari alla realizzazione dei piatti<br>- Verificare la disponibilità in magazzino delle attrezzature e dei macchinari necessari alla realizzazione dei piatti | *Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione<br>***Abilità***<br>- Gestire la pulizia e l'igiene delle attrezzature e dello spazio di lavoro<br>- Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari | *Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione interpersonale efficace<br>***Abilità***<br>- Rispettare i compiti assegnati e la qualità del servizio svolto nel rispetto delle procedure e dei tempi di lavoro definiti<br>- Comunicare in modo efficace per coordinarsi al meglio con gli altri membri della brigata | *Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale<br>- Verificare il rispetto del la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari<br>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali | *Operare in sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **153** | **Max 4** | |

**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 CURRICULARE***

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.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Operatore di Panificio

**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 per la produzione di pane e prodotti da forno | 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 l'impasto e monitorare lievitazione e fermentazione | Lavorare gli impasti |
| | Dividere e modellare l'impasto |
| | Controllare la lievitazione |
| | Preparare creme, farce e complementi di guarnizione |
| Effettuare la cottura e finitura del pane e dei prodotti da forno | Cuocere e rifinire il pane ed i prodotti da forno |
| | Confezionare ed esporre il prodotto |
| -- | 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Il processo di panificazione ed il ciclo di lavorazione dei prodotti da forno<br>- Classificazione merceologica e tecnologica della farina<br>- Bilanciamento delle farine<br>- Tipologie di cereali, farine e grado di raffinazione<br>- Uova: caratteristiche compositive, nutrizionali e tecnologiche, classificazione merceologica, conservazione e indici di freschezza<br>- Amidi: caratteristiche chimico-fisiche e tecnologiche<br>- Nozioni su allergeni e celiachia<br>- Tipologie di pane e prodotti da forno, dolci e salati, per il consumo quotidiano e la ristorazione (pane bianco di farina di grano tenero, pane di semola di grano duro, pane integrale, pani speciali, pizze, focacce, grissini, pasticceria da forno tradizionale)<br>- Il freddo nella panificazione<br>- Confezionamento, etichettatura e stoccaggio | *Principi di merceologia e tecnologia alimentare* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Realizzazione e trattamento del lievito madre. Utilizzo di poolish e biga<br>- Tecniche di selezione, stoccaggio e conservazione di materie prime e semilavorati in magazzino o frigorifero<br>- Caratteristiche organolettiche, di conservazione e digeribilità di un prodotto realizzato con lievito naturale<br>***Abilità*** | *Preparare e conservare materie prime e semilavorati* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Selezionare e analizzare le caratteristiche fisico-chimiche e merceologiche delle materie prime<br>- Controllare la qualità e lo stato di conservazione delle materie prime stoccate (farine, semole, lieviti, acqua, sale, sostanze grasse e semilavorati necessari all'impastamento) in funzione delle caratteristiche di deperibilità e dei livelli di rotazione<br>- Controllare la merce decodificando le etichette alimentari e controllando lo stato di conservazione, la qualità e la quantità nel rispetto degli ordini effettuati e del fabbisogno della produzione<br>- Selezionare le materie prime in base alle ricette e/o schede tecniche di produzione, pesandole in modo automatico o manuale, miscelandole e predisponendo le macchine per l'impasto<br>- Congelare impasti e prodotti a cottura parziale secondo le tecniche ed esigenze di conservazione | | | | |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Organizzazione di un laboratorio di panificazione, spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale<br>- Normative d'igiene, del sistema di autocontrollo (HACCP) e della certificazione di qualità.<br>- Procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari<br>- Normativa sullo smaltimento degli scarti dei prodotti da forno e dei residui delle lavorazioni<br>***Abilità***<br>- Curare la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature e spazi di stoccaggio secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda<br>- Eseguire periodicamente le operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari secondo la normativa igienico sanitaria e i parametri definiti dall'azienda<br>- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti | *Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Realizzare correttamente lo smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella produzione di pane | | | | |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di impastamento e gramolatura<br>- Ricettario dei prodotti da forno dolci e salati<br>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione dell'impasto<br>- Tecniche di realizzazione dei grandi lievitati dolci e salati<br>- Modalità, tecniche di lavorazione, macchine e attrezzature per impasto<br>***Abilità***<br>- Selezionare, incorporare e miscelare gli ingredienti impastando a mano o con l'ausilio di impastatrici elettriche<br>- Riconoscere al tatto la consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità e gestire il tempo di riposo<br>- Lavorare la pasta lievita spezzandola e modellandola con rapidità e precisione | *Lavorare gli impasti* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di manipolazione e formatura dell'impasto<br>- Tipologie e tecniche di realizzazione dei diversi formati secondo le ricette regionali, nazionali e internazionali<br>- Nozioni sulla formazione e modellatura dei prodotti della panificazione<br>- Tecniche di Spezzatura, Pezzatura, formatura e stampatura, cilindratura e avvolgitura pastoni<br>***Abilità***<br>- Realizzare a mano o mediante macchine la divisione in pastoni, la cilindratura e la divisione della pasta<br>- Realizzare la formatura della pasta fino a creare la pezzatura e la forma di pane desiderata<br>- Preparare gli impasti in stampi/forme/teglie per la cottura nel rispetto dei tempi previsti dalle ricette | *Dividere e modellare l'impasto* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze*** | *Controllare la* | 10 | 0 | Ammesso il |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Processo e tecniche di lievitazione: diretta, indiretta e mista<br>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lievitazione dei prodotti da forno<br>- Caratteristiche organolettiche di un lievitato ottenuto attraverso l'utilizzo del lievito madre<br>- Modalità, tecniche di lavorazione, macchine e attrezzature per lievitazione<br>- Tecniche di Fermentazione e fermentazione controllata<br>***Abilità***<br>- Realizzare la fermentazione nel rispetto dei tempi e delle condizioni di temperatura e umidità richiesti dal tipo di lavorazione, controllando la lievitazione<br>- Monitorare le condizioni climatiche controllando e valutando i tempi di lavorazione in relazione all'intero ciclo produttivo<br>- Segnalare anomalie di processo intervenendo con adeguate azioni correttive | *lievitazione* | | | riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di preparazione di creme, farce e complementi di guarnizione di prodotti da forno dolci e salati<br>***Abilità***<br>- Preparare le creme, le farce e i complementi di guarnizione e rifinitura post-cottura dei prodotti da forno dolci e salati | *Preparare creme , farce e complementi di guarnizione* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei prodotti da forno<br>- Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno<br>- Tecniche di cottura<br>- Modalità, tecniche di lavorazione, macchine e attrezzature per cottura<br>***Abilità***<br>- Realizzare la cottura totale o parziale del pane e dei prodotti da forno, monitorando tempi e temperature<br>- Controllare le fasi di trasudamento e di raffreddamento del pane e dei prodotti | Cuocere e rifinire il *pane ed i prodotti da forno* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | da forno<br>- Controllare le caratteristiche di forma, volume, crosta, mollica, odore e sapore dei prodotti da forno realizzati<br>- Realizzare la finitura dei prodotti, preparando i complementi per la guarnizione secondo le caratteristiche delle ricette e le modalità operative definite dall'azienda | | | | |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento dei prodotti da forno ed etichettature in conformità con la normativa vigente<br>- Tecniche espositive di allestimento ed elementi di merchandising<br>***Abilità***<br>- Confezionare i prodotti utilizzando gli strumenti ed i macchinari necessari ed etichettandoli secondo la normativa igienico-sanitaria vigente<br>- Curare lo spazio/banco espositivo dedicato alla vendita per orientare il cliente nella scelta dei prodotti | Confezionare ed esporre il prodotto | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *11* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale<br>- Verificare il rispetto del la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari<br>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali | *Operare in sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **223** | **Max 4** | |

**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 CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 180 ore
Durata massima: 280 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 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 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, cella ferma lievitazione, lievitatrice, formatrice per pane, laminatoio, contenitori impasti, forno di cottura, utensileria obbligatoria. Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 5, 6, 7, 8, 9 e 10
Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro e dell'impresa<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Il processo di lavorazione della pasta<br>- Classificazione merceologica e tecnologica della farina<br>- Bilanciamento delle farine<br>- Uova: caratteristiche compositive, nutrizionali e tecnologiche, classificazione merceologica, conservazione e indici di freschezza<br>- Nozioni su allergeni e celiachia<br>- Caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche della pasta fresca e secca | *Principi di merceologia e tecnologia alimentare* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella lavorazione dei prodotti pastificio<br>- Tecniche di trattamento e sistemi di conservazione di materie prime, semilavorati e prodotti finiti del pastificio<br>***Abilità*** | *Preparare materie prime e semilavorati* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Selezionare, conservare e controllare la qualità di semole , farine, uova, acqua, sale, sostanze grasse, aromi e semilavorati necessari all'impastamento<br>- Selezionare, conservare e controllare la qualità degli ingredienti necessari alla realizzazione delle farciture salate e dolci (carni , pesci vegetali , latticini, mieli, confetture etc)<br>- Realizzare la pesatura automatica o manuale dei diversi ingredienti<br>- Congelare impasti o prodotti a cottura parziale | | | | non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e modalità di funzionamento di strumenti , utensileria e attrezzature e relativi dispositivi di controllo e sicurezza<br>- Organizzazione di un laboratorio per la produzione della pasta: spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale<br>- Procedure di pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari<br>- Principi di igiene e cura della persona<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP e certificazione di qualità<br>- Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali, monitoraggio e lotta agli animali infestanti<br><br>***Abilità***<br>- Curare la manutenzione ordinaria di impianti, attrezzature e spazi di stoccaggio<br>- Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti<br>- Garantire la pulizia, disinfezione e sanificazione di locali, attrezzature, utensileria e macchinari<br>- Realizzare correttamente lo smaltimento delle materie prime e dei prodotti scartati nella produzione di pasta | *Manutenere le attrezzature e lo spazio di lavoro nel rispetto del Sistema di autocontrollo HACCP* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di impastamento e gramolatura | *Lavorare gli impasti* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione dell'impasto<br>- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione dell'impasto<br>- Normativa sullo smaltimento degli scarti e dei residui di lavorazione<br>***Abilità***<br>- Selezionare, incorporare e miscelare gli ingredienti impastando a mano o con l'ausilio di impastatrici elettriche<br>- Riconoscere al tatto la consistenza dell'impasto: elasticità, umidità, rigidità e gestire il tempo di riposo<br>- 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<br>- Effettuare il recupero e la conservazione dei residui di lavorazione da impiegare in altre lavorazioni | | | | credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di base di cucina: i fondi, le salse e le basi gastronomiche<br>- Ricettario dei prodotti di pastificio e dei ripieni<br>***Abilità***<br>- Selezionare, dosare e miscelare gli ingredienti necessari alla preparazione di ripieni dolci e salati e realizzare un composto morbido e ben amalgamato | *Preparare i ripieni* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di lavorazione della pasta: trafilatura, taglio e laminazione<br>- Tipologie e meccanismi di funzionamento delle principali attrezzature e macchinari per la lavorazione della sfoglia<br>***Abilità***<br>- 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 | *Lavorare la sfoglia* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Realizzare a mano o con l'ausilio di macchinari la laminazione della pasta per ottenere una sfoglia dello spessore e della lunghezza desiderata<br>- Utilizzare in modo corretto le attrezzature adeguate alla lavorazione delle sfoglie<br>- Verificare al tatto la consistenza e l'elasticità della sfoglia | | | | |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di lavorazione della pasta: trafilatura e taglio e laminazione<br>- Tipologie e formati della pasta<br>- Tecniche di farcitura<br>***Abilità***<br>- Realizzare a mano o mediante macchine la formatura e cilindratura dell'impasto per trasformarlo in un semilavorato<br>- Realizzare la formatura del prodotto unendo la pasta con il ripieno<br>- Applicare tecniche di taglio per realizzare i diversi formati della pasta artigianale<br>- Controllare la consistenza, il colore ed il sapore della tipologia di pasta realizzata | *Realizzare la formatura e farcitura* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di pastorizzazione e/o di essiccamento della pasta<br>***Abilità***<br>- 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<br>- Realizzare l'essiccatura del prodotto controllando temperatura, umidità e velocità dell'aria<br>- Realizzare l'asciugatura superficiale del prodotto | *Essiccare e pastorizzare* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di raffreddamento (in positivo o in negativo) della produzione della pasta<br>- Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento dei prodotti alimentari ed etichettature in conformità con la normativa vigente | *Raffreddare e confezionare il prodotto* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Controllare le fasi di raffreddamento<br>- Confezionare ed etichettare i prodotti realizzati a mano o con l'ausilio di macchine | | | | non formali ed informali |
| *11* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale<br>- Verificare il rispetto del la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari<br>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali | *Operare in sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **248** | **Max 4** | |

**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 CURRICULARE***

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

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Operatore di Piercing

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Gestire l'accoglienza del cliente | Gestire l'accoglienza del cliente |
| | Informare il cliente ed acquisire il consenso informato |
| Organizzare e mantenere l'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza e di salvaguardia ambientale | Sicurezza sul luogo di lavoro |
| | Operare applicando le disposizioni igienico-sanitarie |
| | Smaltire correttamente i rifiuti |
| Eseguire il piercing nel rispetto delle norme di igiene e profilassi | Cute e mucose |
| | Riconoscere reazioni cutanee anomale |
| | Eseguire il piercing nel rispetto delle norme di igiene e profilassi |

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

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

- Maggiore età
- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Possesso di titolo di istruzione o di qualifica professionale almeno di livello EQF 3

- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 20 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di assistenza e accoglienza dei clienti<br>- Tecniche di negoziazione<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di accoglienza del cliente<br>- Applicare tecniche di interazione con il cliente<br>- Interpretare le richieste del cliente<br>- Applicare metodi di verifica della soddisfazione del cliente | *Gestire l'accoglienza del cliente* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Normative sulla privacy<br>- Procedure per l'acquisizione del consenso delle informazioni<br>***Abilità***<br>- Informare il cliente in maniera chiara e completa sulle procedure, eventuali rischi, modalità di rimozione in caso di ripensamento | *Informare il cliente ed acquisire il consenso informato* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali. Credito di frequenza con valore a priori in caso di positiva frequenza della analoga Unità di Risultato di Apprendimento del percorso |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | di qualifica "Operatore di tatuaggio e trucco permanente" |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Normativa sulla sicurezza, tutela della salute sui luoghi di lavoro<br>- Tecniche di prevenzione dei rischi<br>***Abilità***<br>- Applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza ed igiene sul lavoro | *Sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Norme di primo soccorso<br>- Elementi di igiene applicata<br>- Principali procedure, prodotti, strumenti di sterilizzazione e pulizia degli ambienti e delle attrezzature<br>- Elementi di ergonomia<br>- Disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria (Linee Guida ex Circolare 5 febbraio 1998 n. 2.9/156 del Ministero della Salute)<br>- Nozioni di etica e deontologia professionale<br>- Protocolli e tecniche di sterilizzazione e dispositivi igienico – sanitari<br>- Modalità di compilazione del registro di sterilizzazione<br>***Abilità***<br>- Adottare soluzioni organizzative di operatività coerenti ai principi dell'ergonomia | *Operare applicando le disposizioni igienico-sanitarie* | 32 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti macchinari ed apparecchiature<br>- Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti macchinari ed apparecchiature | | | | |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Normativa sulla salvaguardia ambientale<br>- Sistemi di raccolta e smaltimento dei rifiuti<br>- Elementi di gestione del magazzino, conservazione e confezionamento dei materiali utilizzati per l'attività professionale<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure per la raccolta dei rifiuti<br>- Applicare tecniche di gestione del magazzino e conservazione dei prodotti | *Smaltire correttamente i rifiuti* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia e fisiologia della cute<br>- Elementi di allergologia, infettivologia, virologia e biologia | *Cute e mucose* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Chimica dei metalli<br>- Caratteristiche di gioielli, metalli e pietre preziose<br>***Abilità***<br>- Riconoscere reazioni anomale del cliente (es. allergie) in seguito all'applicazione di gioielli, metalli o pietre per piercing | *Riconoscere reazioni cutanee anomale* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia (sedi anatomiche di applicazione del piercing)<br>- Tecniche di esecuzione di piercing<br>- Materiali e strumentazioni di perforazione e da decoro | *Eseguire il piercing nel rispetto delle norme di igiene e profilassi* | 90 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Principali rischi per la salute connessi alle pratiche piercing, con particolare riferimento alle infezioni a trasmissione parenterale e relative procedure igieniche e di asepsi per l'esecuzione delle prestazioni<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di verifica della cute pre e post trattamento<br>- Valutare le condizioni della parte del corpo del cliente interessata dal piercing e prepararla<br>- Utilizzare tecniche di esecuzione di piercing<br>- Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione di piercing<br>- Valutare l'esito e la correttezza delle procedure eseguite<br>- Istruire il cliente sulle precauzioni post trattamento da seguire e sui corretti comportamenti necessari per il mantenimento del trattamento realizzato<br>- Applicare tecniche di trattamento della ferita da piercing | | | | apprendimenti formali, non formali ed informali |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **230** | **max 4** | |

**Nota**
Le unità di risultato di apprendimento dalla n. 5 alla n. 8 vanno realizzate nell'ordine in cui indicate.

***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, 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 3. Il riconoscimento di credito di ammissione non esonera in alcun caso dall'assolvimento dell'obbligo di istruzione
- 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. ago cannula 2. pinze ad occhiello 3. forbici o pinze 4. dispositivi meccanici di foratura 5. monili o pre-orecchini. Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere a strutture idonee deputate allo scopo.

***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 |
| | Ricercare, 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 | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Elementi base di geografia turistica<br>- Storia del territorio e dei beni artistici locali<br>- Servizi turistici : tipologie e strutture<br>***Abilità***<br>- Analizzare il contesto territoriale in ordine a strutture, servizi ed attività utili per i turisti | *Conoscere ed analizzare il territorio e l'offerta turistica* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Internet, tecniche di navigazione e posta elettronica<br>- Principali software per la gestione dei flussi informativi<br>- Tecniche di archiviazione e classificazione manuale e digitale delle informazioni<br>***Abilità***<br>- Ricercare, selezionare e aggiornare fonti e canali informativi<br>- Applicare tecniche per la raccolta, selezione, organizzazione e archiviazione delle | *Ricercare, selezionare ed organizzare le informazioni turistiche* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | informazioni<br>- Definire le modalità di presentazione e consultazione delle informazioni<br>- Organizzare le informazioni turistiche in relazione ai diversi ambiti di interesse (cultura, strutture, attività. Itinerari, eventi etc) | | | | |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Le strutture turistiche ricettive: classificazioni , tipologie e caratteristiche<br>- Geografia turistica del territorio<br>- Storia del territorio e dei beni artistici locali<br>- Tecniche di promozione e di vendita<br>- Elementi di marketing turistico<br>- Elementi di marketing dei servizi<br>***Abilità***<br>- Interpretare le esigenze di informazione della domanda turistica<br>- Organizzare e gestire modalità di accesso e di consultazione delle informazioni on line ed off line<br>- Individuare e utilizzare i canali e gli strumenti di comunicazione on line ed off line più efficaci per la promozione dell'offerta turistica<br>- Adottare modalità e tecniche di presentazione delle informazioni per agevolare l'accesso a servizi, strutture ed attività turistiche<br>- Adottare modalità e tecniche per la presentazione e valutazione delle alternative turistiche in relazione alle diverse aree di interesse (cultura, sport, itinerari, eventi etc.) | *Applicare tecniche di promozione dell'offerta turistica* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Strategie e tecniche di gestione della relazione con il cliente<br>- Tecniche di problem solving<br>- Tecniche di customer satisfaction<br>- La qualità del servizio nelle imprese turistiche<br>***Abilità***<br>- Gestire l'accoglienza ed il primo contatto con l'utente in presenza ed on line<br>- Gestire l'allestimento degli spazi dedicati alla erogazione del servizio al fine di | *Gestire le attività di accoglienza ed assistenza ai clienti secondo principi di soddisfazione e fidelizzazione* | 30 | 0 | Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | renderli gradevoli ed accessibili<br>- Adottare modalità e tecniche di problem solving per la gestione dei reclami<br>- Applicare tecniche di rilevamento della soddisfazione degli utenti | | | | |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di ascolto attivo e comunicazione efficace<br>- Lingua straniera<br>***Abilità***<br>- Ascoltare e decodificare le richieste del cliente in relazione alle sue attese e bisogni al fine di individuare e soddisfare le sue esigenze informative<br>- Individuare modalità e strumenti idonei alla presentazione dei servizi turistici<br>- Adottare modalità e tecniche di comunicazione efficace anche in lingua straniera | *Comunicare in modo efficace anche in lingua straniera* | 55 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e modalità di gestione delle prenotazioni – biglietteria<br>- Modalità di gestione delle pratiche amministrative di soggiorno<br>- Sistemi operativi e applicazioni office<br>- Privacy e sicurezza dei dati<br>***Abilità***<br>- Utilizzare programmi per la gestione delle prenotazioni e degli acquisti<br>- Applicare le procedure in uso per la registrazione delle prenotazioni, degli arrivi e delle partenze<br>- Adottare modalità di acquisizione e registrazione degli addebiti dei clienti<br>- Utilizzare strumenti informatici per lo svolgimento delle attività amministrative e di segreteria | *Gestire il sistema di prenotazione dei servizi turistici ed effettuare le pratiche amministrative di soggiorno* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Organizzare la prevenzione in azienda | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |

| 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **263** | **Max 4** | |

***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 di Tatuaggio e Trucco Permanente

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

| **Unità di Competenza** | **Unità di Risultati di Apprendimento** |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Gestire l'accoglienza del cliente | Gestire l'accoglienza del cliente |
| | Informare il cliente ed acquisire il consenso informato |
| Organizzare e mantenere l'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza e di salvaguardia ambientale | Sicurezza sul luogo di lavoro |
| | Operare applicando le disposizioni igienico-sanitarie |
| | Smaltire correttamente i rifiuti |
| -- | Cute e mucose |
| -- | Riconoscere le reazioni allergiche |
| Eseguire il tatuaggio artistico nel rispetto delle norme di igiene e profilassi | Realizzare il tatuaggio artistico |
| Eseguire il trucco permanente nel rispetto delle norme di igiene e profilassi | Realizzare il tatuaggio estetico |

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

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

- Maggiore età
- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Possesso di titolo di istruzione o di qualifica professionale almeno di livello EQF 3

- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 20 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di assistenza e accoglienza dei clienti<br>- Tecniche di negoziazione<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di accoglienza del cliente<br>- Applicare tecniche di interazione con il cliente<br>- Interpretare le richieste del cliente<br>- Applicare metodi di verifica della soddisfazione del cliente | *Gestire l'accoglienza del cliente* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Normative sulla privacy<br>- Procedure per l'acquisizione del consenso delle informazioni<br>- Rilascio scheda su tipologia pigmenti e colori utili e profondità di inserimento<br>***Abilità***<br>- Informare il cliente in maniera chiara e completa sulle procedure, eventuali rischi, modalità di rimozione in caso di ripensamento | *Informare il cliente ed acquisire il consenso informato* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Normativa sulla sicurezza, tutela della salute sui luoghi di lavoro | *Sicurezza sul luogo di lavoro* | 8 | max 4 | Ammesso credito di frequenza con valore a priori |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di prevenzione dei rischi<br>***Abilità***<br>- Applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza ed igiene sul 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 |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Norme di primo soccorso<br>- Elementi di igiene applicata<br>- Principali procedure, prodotti, strumenti di sterilizzazione e pulizia degli ambienti e delle attrezzature<br>- Elementi di ergonomia<br>- Disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria (Linee Guida ex Circolare 5 febbraio 1998 n. 2.9/156 del Ministero della Salute)<br>- Nozioni di etica e deontologia professionale<br>- Protocolli e tecniche di sterilizzazione e dispositivi igienico – sanitari<br>- Modalità di compilazione del registro di sterilizzazione<br>***Abilità***<br>- Adottare soluzioni organizzative di operatività coerenti ai principi dell'ergonomia<br>- Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti macchinari ed apparecchiature<br>- Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti macchinari ed apparecchiature | *Operare applicando le disposizioni igienico-sanitarie* | 32 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Normativa sulla salvaguardia ambientale | *Smaltire correttamente i rifiuti* | 15 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Sistemi di raccolta e smaltimento dei rifiuti<br>- Elementi di gestione del magazzino, conservazione e confezionamento dei materiali utilizzati per l'attività professionale<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure per la raccolta dei rifiuti<br>- Applicare tecniche di gestione del magazzino e conservazione dei prodotti | | | | frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia e fisiologia della cute<br>- Elementi di allergologia, infettivologia, virologia e biologia | *Cute e mucose* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Chimica delle sostanze e degli inchiostri impiegati nei tatuaggi/trucco permanente<br>- Composizione dei prodotti e dei colori usati per il tatuaggio artistico<br>- Composizione dei prodotti e dei colori usati per il decoro permanente<br>***Abilità***<br>- Riconoscere reazioni anomale del cliente (es. allergie) in seguito all'applicazione di prodotti e colori | *Riconoscere le reazioni allergiche* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Progettazione e disegno preparatorio del tatuaggio artistico<br>- Tecniche di esecuzione dei tatuaggio artistico<br>- Materiali di impuntura e decoro<br>- Tecniche di disegno applicato (prospettive, forme, colori, figure, tonalità, sfumature, ...) a mano libera o con pc<br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione dei tatuaggi estetici | *Realizzare il tatuaggio artistico* | 100 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Utilizzare tecniche di esecuzione dei tatuaggi/trucco permanente<br>- Applicare tecniche di verifica della cute e post trattamento<br>- Applicare tecniche di trattamento del tatuaggio post applicazione<br>- Effettuare disegni e decori a mano libera o con uso di stencil.<br>- Realizzare disegno di prova<br>- Progettare con puntalino sterile | | | | |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Progettazione e disegno preparatorio del trucco permanente<br>- Tecniche di esecuzione del trucco permanente<br>- Materiali di impuntura e decoro<br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione dei tatuaggi estetici<br>- Utilizzare tecniche di esecuzione dei tatuaggi/trucco permanente<br>- Applicare tecniche di verifica della cute e post trattamento<br>- Applicare tecniche di trattamento del tatuaggio post applicazione<br>- Effettuare disegni e decori a mano libera o con uso di stencil.<br>- Realizzare disegno di prova<br>- Progettare con puntalino sterile | *Realizzare il tatuaggio estetico* | 50 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **300** | **max 4** | |

**Nota**
Le unità di risultato di apprendimento dalla n. 5 alla n. 8 sono propedeutiche alle unità n. 9 e n. 10

***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, 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 3. Il riconoscimento di credito di ammissione non esonera in alcun caso dall'assolvimento dell'obbligo di istruzione
- 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. Macchina o pistola (Tattoo machine o gun tattoo o similari); 2. Manipoli e puntali (grips e tips); 3. Barre o aste porta aghi; 4. Aghi; 5. Colori o pigmenti; 6. Contenitori o cappucci per il contenimento della dose di colore o pigmento.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere a strutture idonee deputate allo scopo.

***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 TATUAGGIO E TRUCCO PERMANENTE

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Gestire l'accoglienza del cliente | Gestire l'accoglienza del cliente |
| | Informare il cliente ed acquisire il consenso informato |
| Organizzare e mantenere l'ambiente di lavoro nel rispetto delle norme igieniche di sicurezza e di salvaguardia ambientale | Sicurezza sul luogo di lavoro |
| | Operare applicando le disposizioni igienico-sanitarie |
| | Smaltire correttamente i rifiuti |
| -- | Cute e mucose |
| -- | Riconoscere le reazioni allergiche |
| Eseguire il tatuaggio artistico nel rispetto delle norme di igiene e profilassi | Realizzare il tatuaggio artistico |
| Eseguire il trucco permanente nel rispetto delle norme di igiene e profilassi | Realizzare il tatuaggio estetico |

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

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

- Maggiore età
- Assolvimento dell'obbligo di istruzione
- Possesso di titolo di istruzione o di qualifica professionale almeno di livello EQF 3
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 20 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di assistenza e accoglienza dei clienti<br>- Tecniche di negoziazione<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di accoglienza del cliente<br>- Applicare tecniche di interazione con il cliente<br>- Interpretare le richieste del cliente<br>- Applicare metodi di verifica della soddisfazione del cliente | *Gestire l'accoglienza del cliente* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Normative sulla privacy<br>- Procedure per l'acquisizione del consenso delle informazioni | *Informare il cliente ed acquisire il consenso informato* | 15 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Rilascio scheda su tipologia pigmenti e colori utili e profondità di inserimento<br>***Abilità***<br>- Informare il cliente in maniera chiara e completa sulle procedure, eventuali rischi, modalità di rimozione in caso di ripensamento | | | | solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Normativa sulla sicurezza, tutela della salute sui luoghi di lavoro<br>- Tecniche di prevenzione dei rischi<br>***Abilità***<br>- Applicare norme, disposizioni e procedure sulla sicurezza ed igiene sul lavoro | *Sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Norme di primo soccorso<br>- Elementi di igiene applicata<br>- Principali procedure, prodotti, strumenti di sterilizzazione e pulizia degli ambienti e delle attrezzature<br>- Elementi di ergonomia<br>- Disposizioni vigenti in materia igienico-sanitaria (Linee Guida ex Circolare 5 febbraio 1998 n. 2.9/156 del Ministero della Salute)<br>- Nozioni di etica e deontologia professionale | *Operare applicando le disposizioni igienico-sanitarie* | 32 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Protocolli e tecniche di sterilizzazione e dispositivi igienico – sanitari<br>- Modalità di compilazione del registro di sterilizzazione<br>***Abilità***<br>- Adottare soluzioni organizzative di operatività coerenti ai principi dell'ergonomia<br>- Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti macchinari ed apparecchiature<br>- Applicare procedure di sanificazione e sterilizzazione di ambienti macchinari ed apparecchiature | | | | |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Normativa sulla salvaguardia ambientale<br>- Sistemi di raccolta e smaltimento dei rifiuti<br>- Elementi di gestione del magazzino, conservazione e confezionamento dei materiali utilizzati per l'attività professionale<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure per la raccolta dei rifiuti<br>- Applicare tecniche di gestione del magazzino e conservazione dei prodotti | *Smaltire correttamente i rifiuti* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di anatomia e fisiologia della cute<br>- Elementi di allergologia, infettivologia, virologia e biologia | *Cute e mucose* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Chimica delle sostanze e degli inchiostri impiegati nei tatuaggi/trucco permanente<br>- Composizione dei prodotti e dei colori usati per il tatuaggio artistico<br>- Composizione dei prodotti e dei colori usati per il decoro permanente<br>***Abilità***<br>- Riconoscere reazioni anomale del cliente (es. allergie) in seguito all'applicazione di prodotti e colori | *Riconoscere le reazioni allergiche* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Progettazione e disegno preparatorio del tatuaggio artistico<br>- Tecniche di esecuzione dei tatuaggio artistico<br>- Materiali di impuntura e decoro<br>- Tecniche di disegno applicato (prospettive, forme, colori, figure, tonalità, sfumature, ...) a mano libera o con pc<br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione dei tatuaggi estetici<br>- Utilizzare tecniche di esecuzione dei tatuaggi/trucco permanente<br>- Applicare tecniche di verifica della cute e post trattamento<br>- Applicare tecniche di trattamento del tatuaggio post applicazione<br>- Effettuare disegni e decori a mano libera o con uso di stencil.<br>- Realizzare disegno di prova<br>- Progettare con puntalino sterile | *Realizzare il tatuaggio artistico* | 100 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *10* | ***Conoscenze***<br>- Progettazione e disegno preparatorio del trucco permanente | *Realizzare il tatuaggio estetico* | 50 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di esecuzione del trucco permanente<br>- Materiali di impuntura e decoro<br>***Abilità***<br>- Utilizzare strumenti e prodotti necessari per l'esecuzione dei tatuaggi estetici<br>- Utilizzare tecniche di esecuzione dei tatuaggi/trucco permanente<br>- Applicare tecniche di verifica della cute e post trattamento<br>- Applicare tecniche di trattamento del tatuaggio post applicazione<br>- Effettuare disegni e decori a mano libera o con uso di stencil.<br>- Realizzare disegno di prova<br>- Progettare con puntalino sterile | | | | formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **300** | **max 4** | |

**Nota**

Le unità di risultato di apprendimento dalla n. 5 alla n. 8 sono propedeutiche alle unità n. 9 e n. 10

***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, 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 3. Il riconoscimento di credito di ammissione non esonera in alcun caso dall'assolvimento dell'obbligo di istruzione
- 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. Macchina o pistola (Tattoo machine o gun tattoo o similari); 2. Manipoli e puntali (grips e tips); 3. Barre o aste porta aghi; 4. Aghi; 5. Colori o pigmenti; 6. Contenitori o cappucci per il contenimento della dose di colore o pigmento.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere a strutture idonee deputate allo scopo.

***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 | Eseguire 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 | Eseguire 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* | ***Conoscenze*** | *Inquadramento della* | 4 | 0 | Non ammesso il |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Orientamento al ruolo<br>- Normativa sui contratti di lavoro<br>  - Tipiche condizioni di prestazione professionale<br>  - Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *professione* | | | riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>  - Attività funebre: definizioni e rito<br>  - Caratteristiche tecniche dei cofani funebri<br>  - Procedure e attrezzi per la preparazione, allestimento e chiusura dei cofani funebri<br>  - Normativa vigente in materia funeraria<br>  - Tecniche di base di cosmetologia e acconciatura post-mortem<br>  - Nozioni igienico-sanitarie nell'ambito dell'attività funebre<br>  - Tecniche di movimentazione e vestizione dei corpi morti<br>  - Elementi di comunicazione efficace<br>***Abilità***<br>  - Applicare le procedure per la preparazione, allestimento e chiusura del cofano funebre in funzione della destinazione finale (inumazione, tumulazione, cremazione)<br>  - Curare l'allestimento della camera ardente e del feretro posizionando i paramenti funebri, i catafalchi per il feretro e gli addobbi funebri<br>  - Eseguire le operazioni di preparazione del defunto (pulizia, trucco, vestizione della salma, sistemazione nel feretro, ecc.)<br>  - Applicare tecniche di comunicazione efficace con i familiari in lutto | *Eseguire la preparazione del cofano funebre e del defunto* | 8 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *3* | ***Conoscenze***<br>  - Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza<br>  - Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) | *Sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |

| *O.* | 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 |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche amministrative di autorizzazioni al trasporto, alla sepoltura e alla cremazione<br>- Obblighi connessi al trasporto funebre<br>- Trasporto funebre: procedure, mezzi e rimesse<br>- Sistemi di sanificazione e disinfestazione<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche amministrative ed attuative del servizio di trasporto funebre<br>- Gestire le pratiche amministrative per le autorizzazioni<br>- Applicare tecniche di gestione con enti esterni<br>- Applicare tecniche di riconoscimento del cadavere<br>- Applicare le procedure di movimentazione a terra del feretro nel rispetto della normativa vigente<br>- Applicare le procedure di sanificazione e sterilizzazione dei mezzi e delle attrezzature utilizzate per il trasporto funebre<br>- Curare le attività di trasporto di cadavere, resti mortali e ceneri nel rispetto della normativa vigente<br>- Applicare tecniche di comunicazione efficace con i familiari in lutto | *Effettuare il trasporto del feretro, dei resti mortali, delle ceneri e la movimentazione a terra del feretro* | 8 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Normativa vigente in materia di servizi cimiteriali<br>- Procedure e strumenti per l'esecuzione delle attività cimiteriali<br>***Abilità***<br>- Applicare le procedure per l'esecuzione delle attività cimiteriali (tumulazione, | *Eseguire le operazioni cimiteriali (tumulazione, inumazione, estumulazione ed* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | inumazione, estumulazione ed esumazione) nel rispetto dei regolamenti comunali<br>- Utilizzare gli strumenti e le attrezzature per le attività cimiteriali<br>- Applicare tecniche di comunicazione efficace con i familiari in lutto<br>- Collaborare con il personale cimiteriale per la tumulazione | *esumazione)* | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **36** | ***Max 4*** | |

***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 attrezzare 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*

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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali<br>- Principali riferimenti legislativi e normativi per le lavorazioni del settore abbigliamento, calzature e accessori | *Inquadramento della professione.* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche morfologiche, merceologiche e fisiche delle diverse tipologie di pellami<br>- Principali terminologie tecniche di settore<br>***Abilità***<br>- Leggere le caratteristiche fisiche e merceologiche delle pelli e prevederne i comportamenti nelle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione | *Conoscere la tipologia e le caratteristiche dei pellami da impiegare* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Processi e cicli di lavoro delle lavorazioni e trattamento pelli<br>- Tecniche di lavorazione<br>- Elementi di organizzazione e pianificazione del lavoro<br>***Abilità***<br>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, materiali, ecc.) e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione<br>- Applicare criteri di organizzazione del proprio lavoro relativi alle peculiarità delle lavorazioni da eseguire e dell'ambiente lavorativo/organizzativo<br>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla | *Definire le modalità di pianificazione ed organizzazione del lavoro, la selezione delle attrezzare e dei materiali da utilizzare.* | 24 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | lavorazione da eseguire | | | | |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Tipologia di impianti e attrezzature per la produzione di articoli di pelletteria<br>- Attrezzature e tecniche per il taglio manuale o automatico dei materiali da confezionare (trincetto, fustelle, trancia a controllo manuale e numerico, laser)<br>- Tecniche di pulizia e manutenzione ordinaria di impianti e macchinari<br><br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di composizione dello schema di taglio sul pellame selezionato<br>- Applicare tecniche di taglio della pelle manuale in continuo, con fustella o con sistemi informatizzati<br>- Applicate tecniche di taglio della federa e degli eventuali ornamenti in pelle previsti<br>- Utilizzare indicazioni di appoggio (schemi, disegni, procedure, distinte materiali, ecc.)<br>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla lavorazione da eseguire<br>- Controllare la congruenza dei pezzi ottenuti e del consumo di materia prima rispetto ai parametri predefiniti<br>- Applicare tecniche di scarnitura della pelle, manuali o a macchina determinando i vari spessori del pellame in relazione ai tipi di prodotto (es. borse, valige, ecc.) | *Applicare tecniche e operazioni di taglio dei materiali da confezionare.* | 60 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di battitura<br>- Tecniche di rimboccatura/piegatura<br>- Tecniche di cucitura ed incollaggio dei semilavorati dell'articolo di pelletteria | *Curare il montaggio e la rifinitura del prodotto* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Caratteristiche estetiche e funzionali del prodotto da realizzare<br>- Tecniche di rifinitura dei bordi dei prodotti di pelletteria tondeggiare, tinteggiare e lucidare bordi)<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di montaggio di un prodotto di pelletteria<br>- Applicare tecniche di battitura e incollaggio a mano con pennello ovvero a macchina con latticiatrice e a pistola<br>- applicare tecniche di smacchiatura, spazzolatura e stiratura<br>- Applicare tecniche di rifinitura dei bordi dei prodotti di pelletteria (tondeggiare, tinteggiare e lucidare bordi)<br>- Individuare eventuali difetti/difformità del prodotto di pelletteria finito rispetto alle specifiche tecniche previste | | | | informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza<br>- Normative e tecniche per lo smaltimento dei rifiuti industriali<br><br>***Abilità***<br>- Provvedere allo stoccaggio e smaltimento dei rifiuti di lavorazione<br>- Applicare modalità di pianificazione e organizzazione delle lavorazioni nel rispetto delle norme di sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale specifiche di settore | *Gestire il sistema della Sicurezza e dell'igiene del luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **185** | ***Max 4*** | |

***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.
Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 | *L'applicazione del regolamento europeo sulla privacy e le conseguenze in ambito documentario* |
| | *Gli archivi giudiziari: conservazione e catalogazione* |
| Effettuare l'archiviazione di documenti giudiziari | *Organizzare e gestire gli archivi* |
| | *Gestire documenti e dati attraverso strumenti informatici* |

***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* | *Conoscenze*<br>- Normativa in materia di tutela della privacy<br>- Aspetti giuridici: consultabilità e riservatezza<br>- Diritto di accesso ai documenti | *L'applicazione del regolamento europeo sulla privacy e le conseguenze in ambito documentario* | 25 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *2* | *Conoscenze*<br>- Ruolo dell'archivio all'interno degli Uffici Giudiziari | *Gli archivi giudiziari: conservazione e* | 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 | *catalogazione* | | | frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | *Conoscenze*<br>- Indici ragionati per la protocollazione e classificazione<br>- Sistemi di registrazione ed archiviazione dati<br>- Tecniche di archiviazione e classificazione manuali di documenti e dati<br>*Abilità*<br>- Applicare le regole e gli strumenti finalizzati all'organizzazione ed al reperimento dei documenti dell'archivio<br>- Applicare le misure di sicurezza previste<br>- Reperire e riordinare fascicoli, atti e documenti<br>- Fornire assistenza per la consultazione di fascicoli, atti e documenti<br>- Applicare i criteri vigenti di catalogazione, schedatura e collocazione ad archivio di fascicoli, atti e documenti<br>- Gestire protocollazione ed archiviazione corrente della corrispondenza in entrata ed in uscita<br>- Attuare le procedure di spedizione e smistamento dei materiali | *Organizzare e gestire gli archivi* | 40 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 4 | *Conoscenze*<br>- Logica funzionale dei database per l'archiviazione<br>- Tecniche di archiviazione e classificazione digitali di documenti e dati<br>- Metodi e procedure di conservazione degli archivi digitali<br>- Tecniche per il back up dei dati<br>- Acquisizione e trasferimenti di archivi<br>*Abilità*<br>- Applicare procedure di protocollazione di documenti, su registri cartacei ed informatizzati<br>- Utilizzare i sistemi informatici per la ricerca della documentazione<br>- Rapportarsi con i servizi archivistici in outsourcing | *Gestire documenti e dati attraverso strumenti informatici* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **150** | | |

***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 Operatore dei Servizi Congressuali e Fieristici

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| - | Inquadramento della professione |
| Allestire la location dell'evento | Allestire gli spazi |
| | Predisporre il materiale informativo e promozionale |
| | Predisporre i servizi tecnici e di supporto |
| | Verificare l'accessibilità all'evento |
| Accogliere ed assistere i partecipanti durante l'evento | Accogliere e registrare i partecipanti |
| | Assistere i partecipanti |
| Supervisionare i servizi collaterali all'evento | Supervisionare i servizi durante l'evento |
| | Curare le relazioni con lo staff ed i fornitori |
| - | Lingua inglese |
| - | Seconda lingua straniera |
| - | 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di allestimento e principi di design<br>- Tipologie e materiali di allestimento e di arredo<br>- Principi e tecniche di visual merchandising<br>- Norme igienico sanitarie (HACCP)<br>***Abilità***<br>- Allestire la sede e disporre gli arredi e le dotazioni in relazione al numero di partecipanti ed alle esigenze specifiche dell'evento così da garantire accessibilità, fruibilità e confort a tutti i partecipanti<br>- Collocare materiali e supporti promozionali (totem, manifesti, striscioni) in punti visibili e strategici all'interno di tutte le aree interessate dall'evento al fine di rendere sempre riconoscibile l'oggetto dell'evento e i soggetti promotori ed assicurando all'evento una immagine coordinata<br>- Preparare il tavolo dei relatori predisponendo e verificando tutte le dotazioni necessarie (stato e qualità della copertura, correttezza dei cavalieri" in relazione a posizionamento, nomi e ruoli dei relatori; bicchieri e acqua, addobbi floreali etc)<br>- Realizzare e posizionare il pannello retropalco con il titolo dell'evento su | *Allestire gli spazi* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | supporto cartaceo o digitale al fine di renderlo fotografabile e a favore di ripresa ;<br>- Allestire un desk per l'accredito degli ospiti e un eventuale desk per l'accredito stampa individuando la collocazione migliore in relazione alla vicinanza ed accessibilità alla sala, alla gestione dei flussi , alla necessità che le attività di accoglienza e registrazione non interferiscano e disturbino le attività in sala<br>- Allestire uno spazio o una wall interviste verificandone l'idoneità in termini di rumorosità e privacy e la personalizzazione con supporti e materiali che indichino il titolo dell'evento, nomi e loghi di eventuali sponsor o partner<br>- Verificare la pulizia e sanificazione degli ambienti interessati dall'evento a norma HACCP | | | | |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Principi di comunicazione visiva e comunicazione integrata di un evento<br>- Tipologie di materiale promozionale e informativo<br>- Tecniche di organizzazione e distribuzione del materiale promozionale e informativo<br>- Principi e tecniche di promozione e vendita<br>***Abilità***<br>- Predisporre il materiale informativo al fine di agevolare la diffusione<br>- Organizzare il materiale informativo e promozionale (kit di benvenuto, gadget etc) ed organizzare un desk informazioni definendo modalità e tempi di consegna ai convenuti | *Predisporre il materiale informativo e promozionale* | 10 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e caratteristiche dei servizi tecnici per eventi<br>- Servizi di somministrazione cibi e bevande e normativa di riferimento<br>***Abilità***<br>- Predisporre le dotazioni tecniche (supporti audio/video) di supporto alla erogazione delle attività previste durante l'evento al fine di verificare la funzionalità dei dispositivi e provvedere se necessario alla loro sostituzione | *Predisporre i servizi tecnici e di supporto* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | o manutenzione<br>- Supervisionare l'allestimento dei fornitori dei servizi accessori (interpretariato, catering, audio luci etc) verificando la correttezza della loro partecipazione in relazione a tempi di allestimento, collocazione e dotazioni necessarie così come definite nel piano operativo dell'organizzazione | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi di safety e security<br>- Principi di accessibilità, visitabilità e adattabilità degli spazi<br><br>***Abilità***<br>- Collocare manifesti e segnaletica esterna lungo le strade urbane ed extraurbane dopo aver chiesto e ottenuto i necessari permessi al fine di rendere più facilmente individuabile la sede dell'evento, il percorso per raggiungerlo , eventuali parcheggi<br>- Predisporre e collocare la segnaletica interna in modo visibile al fine di agevolare l'accesso e l'orientamento dei partecipanti all'interno degli spazi individuati e ai servizi previsti<br>- Verificare l'accessibilità e visibilità degli spazi in relazione alle esigenze dei soggetti diversamente abili verificando la funzionalità dei dispositivi obbligatori per legge (rampe, ascensori etc) e organizzando gli spazi in relazione alle loro esigenze | *Verificare l'accessibilità all'evento* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di ospitalità ed accoglienza<br>- Norme del cerimoniale<br>- Principi e tecniche di pubbliche relazioni<br>- Strumenti di office automation<br>***Abilità***<br>- Accogliere i partecipanti secondo le regole di cortesia e cordialità individuandone il ruolo (sponsor, ospiti, relatori, media) e fornendogli le indicazioni ed informazioni necessarie in relazione alla loro funzione | *Accogliere e registrare i partecipanti* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | nell'ambito dell'evento<br>- Curare la registrazione dei partecipanti in modo da raccogliere dati utili al monitoraggio e alla valutazione dell'evento in termini di presenze, tipologie di contatti ed eventuali richieste<br>- Fornire informazioni chiare e precise sull'evento al fine di contribuire alla promozione dello stesso sulla base delle indicazioni e delle finalità definite anche attraverso la distribuzione del materiale promo/informativo messo a disposizione dall'organizzazione<br>- Organizzare la logistica dei relatori provvedendo alle loro esigenze di trasporto ed accommodation<br>- Accogliere la stampa predisponendo un kit stampa dedicato e verificando l'invio di eventuale materiale aggiuntivo post evento al fine di fornire tutte le informazioni utili a supporto della notiziabilità e diffusione dell'evento | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Strategie e tecniche di comunicazione efficace interpersonale<br>- Principi e tecniche di ascolto attivo<br>***Abilità***<br>- Fornire attività di assistenza agli espositori ed ai fornitori curando le relazioni e coordinandoli nelle fasi di allestimento e disallestimento per l'itera durata dell'evento cercando di comprendere ed evadere le loro richieste o esigenze logistiche o organizzative.<br>- Assistere i partecipanti nell'accesso ai servizi collaterali all'evento indicando modalità di accesso e di fruizione<br>- Rilevare le richieste dei partecipanti e comunicare agli organizzatori eventuali criticità al fine di individuare eventuali strategie correttive | *Assistere i partecipanti* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi di logistica ed accessibilità<br>- Tipologie e tecniche di gestione dei servizi accessori di un evento<br>- Haccp per la somministrazione di cibi e bevande<br>- Tecniche di manutenzione ordinaria delle attrezzature | *Supervisionare i servizi durante l'evento* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Principi e tecniche di organizzazione del lavoro<br><br>***Abilità***<br>- Se previsto un servizio di trasporto da e per la sede congressuale verificarne l'efficacia e l'efficienza coordinando gli spostamenti con le prenotazioni specie in relazione alle esigenze di accomodation dei relatori<br>- Verificare il coretto funzionamento delle attività legate a servizi di somministrazione cibi e bevande (coffee-break, catering , lunch etc.) previsti nell'ambito dell'evento in relazione ai tempi e alle modalità definite intervenendo nel caso di richieste o esigenze dei fornitori<br>- Verificare la funzionalità dei parcheggi al fine di garantire a tutti i partecipanti l'accessibilità alla location dell'evento<br>- Verificare la funzionalità dei servizi igienici in relazione a dotazioni , pulizia e igiene | | | | informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi di team working<br>- Principi e tecniche di mediazione<br>- Principi e tecniche di problem solving<br>***Abilità***<br>- Coordinare il personale coinvolto a vario titolo nei diversi servizi collaterali all'evento (hostess, addetti alla reception , interpreti ) rispondendo ad eventuali richieste e facilitando le loro attività | *Curare le relazioni con lo staff ed i fornitori* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Grammatica e speaking<br>***Abilità***<br>- Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio | *Lingua inglese* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze*** | *Seconda lingua* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Grammatica e speaking<br>***Abilità***<br>- Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio | *straniera* | | | di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **228** | **Max 4** | |

***Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico, a valle delle restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.***

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 130 ore
Durata massima: 180 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 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 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 manutenere 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
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di scienze e tecnologie alimentari<br>- Caratteristiche nutrizionali e proprietà organolettiche dei prodotti dolciari<br>- Nozioni su allergeni e celiachia | *Principi di alimentazione e salute* | 15 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Merceologia: analisi delle materie prime<br>- Standard di qualità delle materie prime alimentari<br>- Tecniche di conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati per i prodotti dolciari<br>- Farine: trattamento e conservazione<br>- Caratteristiche e funzionamento degli strumenti di pesatura | *Preparare e conservare materie prime e semilavorati* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Selezionare, controllare e conservare aromi e spezie<br>- Selezionare, controllare e conservare zuccheri e semilavorati<br>- Selezionare, controllare e conservare frutta secca, sciroppata e candita<br>- Selezionare, controllare e conservare farine speciali e semilavorati<br>- Selezionare, controllare e conservare oli e grassi vegetali<br>- Selezionare, controllare e conservare miele e confetture<br>- Selezionare, controllare e conservare pasta di zucchero, passate e gelatine<br>- Selezionare, controllare e conservare bagne e liquori<br>- Selezionare, controllare e conservare coadiuvanti tecnologici<br>- Selezionare, controllare e conservare lieviti e attivatori<br>- Controllare le materie prime e i semilavorati e realizzare eventuali interventi;<br>- Recuperare e conservare i residui di lavorazione da impiegare in altre lavorazioni<br>- Curare la pulizia e la manutenzione ordinaria di impianti e spazi di stoccaggio e conservazione delle materie prime e dei semilavorati<br>- Depositare i semilavorati nelle celle di ferma lievitazione | | | | |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- I principali sistemi di lavorazione in pasticceria.<br>- Normativa sulla lavorazione delle farine<br>- Tipologie, modalità e tecniche di lavorazione di impasti base<br>- Paste: tecniche di produzione e conservazione e le sue applicazioni<br>- Pasta sfoglia: conoscenza del prodotto, impasto, preparazione della pasta, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta sfoglia dolce e salata.<br>- Pasta choux: conoscenza del prodotto, preparazione e cottura, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta choux salata e dolce.<br>- Pasta frolla dolce e salata: conoscenza del prodotto, preparazione, creazione dei principali sistemi di produzione della pasta frolla dolce e salata.<br>- Pasta lievitata: conoscenza dei lieviti, produzione dei diversi sistemi di lavorazione dei lievitati | *Preparare gli impasti base* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni<br>- Applicare tecniche di impasto, formatura manuale e lievitazione dei dolci da forno<br>- Realizzare paste secche; paste molli, paste Montate, paste lievitate dolci e salate, meringhe<br>- Realizzare e comporre gelati, sorbetti e semifreddi<br>- Depositare i semilavorati nelle celle di ferma lievitazione | | | | |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Creme: tecniche di produzione e conservazione<br>- Tipologie, tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato<br>***Abilità***<br>- Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni<br>- Realizzare creme basi e creme derivate<br>- Realizzare glasse, bagne, salse e farce | *Realizzare creme e farciture* | 30 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- I lievitati ed il lievito naturale<br>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella lavorazione, lievitazione e cottura dei dolci | *Il processo di lievitazione* | 15 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Ciclo di lavorazione dei prodotti dolciari<br>- La pasticceria italiana classica e moderna;<br>- Pasticceria mignon;<br>- La pasticceria da ristorazione;<br>- La pasticceria salutistica<br>- La pasticceria salata | *Realizzare e comporre i diversi prodotti di pasticceria* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Torte classiche e moderne da forno e farcite;<br>- Prodotti da forno<br>***Abilità***<br>- Realizzare e comporre torte e pasticceria da forno<br>- Realizzare e comporre dolci al piatto<br>- Realizzare e comporre dolci al cucchiaio<br>- Realizzare e comporre pasticceria secca e biscotteria<br>- Realizzare e comporre pasticceria fresca e mignon<br>- Realizzare e comporre prodotti da colazione<br>- Realizzare e comporre torte classiche e moderne<br>- Realizzare e comporre gelati, sorbetti e semifreddi<br>- Realizzare la modellatura e composizione dei dolci<br>- Rivestire correttamente uno stampo | | | | |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Tecnologia impianti di cottura prodotti da forno<br>- Fenomeni fisici e biochimici nella cottura dei prodotti da forno<br>***Abilità***<br>- Gestire le fasi di cottura su fuoco (bagnomaria, frittura etc) e in forno<br>- Monitorare la cottura dei prodotti da forno verificando stabilità del calore e ventilazione<br>- Verificare dal punto di vista visivo, olfattivo e con il supporto di uno stecchino i tempi di cottura<br>- Utilizzare impianti di cottura per prodotti da forno<br>- Utilizzare strumenti di misurazione (temperatura, umidità, tempi)<br>- Sfornare e controllare le fasi di raffreddamento<br>- Eseguire analisi di qualità dei prodotti realizzati | *Cuocere i prodotti dolciari* | 30 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Il cioccolato e i prodotti di cioccolateria;<br>- Tecniche di produzione del cioccolato | *Lavorare il cioccolato* | 30 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Sculture in cioccolato<br>***Abilità***<br>- Scegliere e dosare le materie prime ed i semilavorati necessari alle diverse preparazioni<br>- Effettuare la fusione, miscelazione e temperaggio manuale del cioccolato<br>- Controllare le fasi di raffreddamento e solidificazione del cioccolato<br>- Realizzare e comporre cioccolateria semplice o farcita<br>- Realizzare coperture e farciture (ganace) | | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 10 | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e tecniche di decorazione in pasticceria e principi di presentazione estetica;<br>- Cenni sul cake design;<br>- Attrezzature per la modellazione e strumenti modelling tools.<br>- Tecniche di lavorazione e decorazione del cioccolato<br>- Tecniche di modellaggio e pittura<br>- Tecniche di utilizzo stampanti alimentari<br>- Tecniche di uso dei coloranti alimentari<br>- Tecniche di stuccatura<br>- Tecniche di pastigliaggio<br>- Tecniche di decoro con sac a poche<br>- Tecniche di preparazione e utilizzo del cornetto<br>- Tecniche per montare a neve a mano e con sbattitore elettrico<br>- Tecniche di scrittura e di disegno a mano libera e su stencil<br>- Tecniche di glassatura<br>- Tecniche di taglio<br>- Tecniche di spatolatura<br>***Abilità***<br>- Prefigurare l'aspetto visivo del dolce secondo principi estetici e di creatività<br>- Realizzare la composizione, stuccatura e farcitura dei dolci | *Decorare i dolci* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Ricoprire i prodotti dolciari con glasse colanti o in pasta<br>- Preparare ed applicare le diverse tipologie di decorazioni (ghiaccia reale, cioccolato ,panna, zucchero artistico, croccante, pasta di zucchero, marzapane, aerografia etc)<br>- Modellare il cioccolato in stampi<br>- Utilizzare il cioccolato fuso per realizzare coperture, scritte o disegni<br>- Lavorare il cioccolato in riccioli o trucioli<br>- Utilizzare strumenti di farcitura e decorazione: sacca da pasticcere , cornetto spatola etc.<br>- Tagliare e spatolare<br>- Montare e stabilizzare la panna da utilizzare come copertura o decorazione<br>- Realizzare la modellatura e composizione dolci<br>- Rivestire correttamente uno stampo<br>- Eseguire analisi di qualità dei prodotti realizzati | | | | |
| *11* | ***Conoscenze***<br>- Organizzazione di un laboratorio di pasticceria, spazi, macchinari, attrezzatura, utensili e abbigliamento professionale;<br>- Caratteristiche e funzionamento di macchinari e attrezzature per le lavorazioni dei prodotti dolciari<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per pasticcerie<br>- Normativa sullo smaltimento degli scarti dei prodotti dolciari e dei residui delle lavorazioni<br>- Tipologie di incarti, involucri e tecniche di confezionamento dei prodotti dolciari ed etichettature in conformità con la normativa vigente<br>***Abilità***<br>- Curare la pulizia e la manutenzione ordinaria di impianti e attrezzature per la produzione di dolci<br>- Confezionare il prodotto dolciario a mano o con l'ausilio di macchine | *Organizzare lo spazio di lavoro e manutenere materiali e attrezzature professionali nel rispetto nella normativa di settore* | 20 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | utilizzando materiali no food (decorazione carta e imballaggi per laboratori e da banco) | | | | |
| *12* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale<br>- Verificare il rispetto del la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari<br>- Adottare comportamenti idonei alla prevenzione e riduzione dei rischi professionali e ambientali | *Operare in sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **318** | **max 4** | |

**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 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. 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

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Pizzaiolo

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

| **Unità di Competenza** | **Unità di Risultati di Apprendimento** |
|---|---|
| - | Inquadramento della professione |
| Organizzare il posto di lavoro | Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria |
| | Garantire l'Igiene |
| Gestire l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime e semilavorati | Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione |
| | Applicare procedure per l'approvvigionamento e la conservazione di materie prime |
| Preparare gli impasti per pizze e focacce | Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti |
| Stendere l'impasto e condire/farcire pizze e focacce | Applicare procedure e tecniche per la preparazione e la farcitura delle pizze |
| Cuocere pizze e focacce | Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce |
| - | 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 formativo
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Caratteristiche economiche del settore<br>- Tipologie e caratteristiche delle diverse forme di ristorazione, nello specifico delle pizzerie<br>- Princìpi e norme di esercizio dell'attività in forma di impresa<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 18 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e modalità di funzionamento di attrezzature ed utensili da cucina<br>- Caratteristiche degli apparecchi per la lavorazione degli impasti e la farcitura di pizze e focacce<br>- Caratteristiche e modalità d'uso dei prodotti per la pulizia di utensili e apparecchiature<br>- Procedure di pulizia dei forni (a legna, elettrici)<br>- Materiali idonei al confezionamento di pizze e focacce<br>- Principali tecniche di manutenzione ordinaria e di verifica di funzionamento dei forni (a legna, elettrici)<br>***Abilità***<br>- Effettuare la pulizia dei piani di lavoro, delle apparecchiature e dei forni, secondo le specifiche procedure previste<br>- Organizzare gli spazi fisici sulla base delle quantità e dei tempi di produzione<br>- Preparare i piani di lavoro per la manipolazione, la lievitazione, la conservazione degli impasti e per la realizzazione delle farciture<br>- Effettuare le operazioni di pulizia, riordino e manutenzione delle attrezzature, contenitori e materiale operativo, secondo le procedure di | *Allestire il posto mobile di lavoro della pizzeria* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari e tenendo conto del programma di attività della cucina | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP per la sicurezza dei prodotti alimentari<br>- Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale<br>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti<br>-<br>***Abilità***<br>- Verificare il rispetto delle condizioni di igiene e pulizia dell'abbigliamento e della tenuta da lavoro<br>- Provvedere alla pulizia, all'igiene ed alla sanificazione della postazione e dei luoghi di lavoro<br>- Rispettare la normativa in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari | *Garantire L'igiene* | 16 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- **Elementi di scienza dell'alimentazione (conoscenza non presente nello SP)**<br>- Caratteristiche merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti<br>- Caratteristiche fisiche, chimiche, biologiche e nutrizionali delle materie prime e dei prodotti utilizzati nella preparazione degli impasti<br>- Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti<br>- Nozioni su allergeni e celiachia | *Elementi di merceologia e di scienza dell'alimentazione* | 32 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie di materie prime e semilavorati, sulla base dei comuni ricettari<br>- Gli ingredienti base, gli impasti e le preparazioni di base | *Applicare procedure per l'approvvigionamento* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di approvvigionamento delle materie prime e degli alimenti<br>- Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e stoccaggio dei generi alimentari<br>- Sistemi ed attrezzature per la conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati<br>***Abilità***<br>- Individuare le materie prime necessarie alla realizzazione delle pizze e delle focacce e gestire il relativo approvvigionamento<br>- Identificare le caratteristiche e monitorare la qualità delle materie prime e dei semilavorati alimentari<br>- Verificare lo stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati alimentari<br>- Adottare sistemi e strumenti di conservazione delle materie prime e dei semilavorati appropriati alle loro caratteristiche | *e la conservazione di materie prime* | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e funzioni delle attrezzature/macchinari per la lavorazione dell'impasto per pizza e focacce<br>- Principali procedure e tecniche di impasto della pasta per la pizza e focacce<br>- Dosaggi degli ingredienti per preparare i diversi impasti (cereali, kamut, integrale,ecc..) e per pizza e focacce<br>-<br>***Abilità***<br>- Calcolare la corretta dose di impasto per pizze e focacce, in base alle prenotazioni e alla necessità stimata<br>- Realizzare l'impasto attraverso tecniche manuali ed uso di macchinari, sulla base delle diverse tipologie di materia prima<br>- Monitorare il processo di lievitazione dell'impasto per pizza e focacce<br>- Applicare modalità di controllo qualità dell'impasto<br>- Provvedere alla corretta conservazione, dei singoli pani di pasta in fase di | *Applicare procedure e tecniche per l'amalgama e l'impasto degli ingredienti* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | lievitazione e fino al loro utilizzo | | | | |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di preparazione/trattamento degli ingredienti per il condimento e/o la farcitura<br>- Strumenti e tecniche di taglio<br>- Tecniche e strumenti di stesa dell'impasto<br>- Tecniche e modalità di condimento/farcitura di pizza e focaccia<br>***Abilità***<br>- Scegliere gli ingredienti delle farciture in qualità e quantità adeguata alle tipologie di pizze/focacce<br>- Pulire, tagliare, preparare gli ingredienti per la farcitura di pizze e focacce attraverso tecniche manuali e con l'ausilio di macchinari<br>- Realizzare la stesura del panetto,<br>- Dosare condimento e farcitura<br>- Proporre eventuali abbinamenti e farciture differenti in caso di mancanza degli ingredienti definiti da ricetta<br>- Controllare la qualità visiva dei piatti preparati<br>- Monitorare la linea di lavoro in relazione agli ordini di sala | *Applicare procedure e tecniche per la preparazione e la farcitura delle pizze* | 60 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e parametri di cottura di pizza e focacce<br>- Principali caratteristiche e funzionamento dei forni da cucina<br>- Tecniche di conduzione dei forni a legna<br>- Principali tecniche e strumenti di infornata di pizza e focacce<br>- Caratteristiche e potere calorico delle diverse tipologie di legno<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di conduzione dei forni a legna ed elettrici<br>- Provvedere alla gestione del forno in termini di temperatura ed eventuale fiamma<br>- Infornare la pizza e/o focaccia e controllare il processo di cottura | *Applicare procedure e tecniche per la cottura di pizze e focacce* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Sfornare la pizza e/o focaccia<br>- Verificare l'estetica/presentazione della pizza/focaccia | | | | |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>- Norme di igiene ambientale e personale<br>- ***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario<br>- Sicurezza sul luogo di lavoro | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 14 | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | 320 | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 50 ore
Durata massima: 90 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. 6, 7 e 8.

***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: Tavolo da lavoro; impastatrice; cella ferma lievitazione; lievitatrice; laminatoi; contenitori impasti; porzionatrici; forni di cottura; utensileria obbligatoria. Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento n. 6, 7, 8.
Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Normativa sui contratti di lavoro<br>- Tipiche condizioni di prestazione professionale<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 4 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione specialistica in materia funeraria<br>- Norme di regolamentazione dei rapporti di lavoro<br>- Elementi di marketing<br>- Strumenti di comunicazione e promozione<br>- Tecniche di promozione e vendita<br>- Servizi funerari: tipologie e caratteristiche<br>***Abilità***<br>- Applicare la normativa in materia funeraria<br>- Applicare la normativa in materia di contratti di lavoro<br>- Applicare tecniche di rilevazione e analisi della qualità<br>- Applicare tecniche di pianificazione delle attività<br>- Interpretare bisogni ed esigenze della clientela<br>- Definire le tipologie di servizi funerari in relazione alle esigenze della<br>- clientela e delle risorse disponibili<br>- Definire il prezzo dei servizi offerti | *Sviluppare l'offerta dei servizi funerari* | 8 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di assistenza e accoglienza dei dolenti<br>- Comunicazione empatica<br>- Tecniche di negoziazione<br>- Elementi di psicologia sociale<br>- Normativa in materia della privacy<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di comunicazione interpersonale e di interazione con il dolente | *Gestire l'accoglienza del cliente* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare tecniche di ascolto attivo<br>- Applicare tecniche di negoziazione commerciale<br>- Accogliere la clientela<br>- Applicare la modulistica per il trattamento dei dati<br>- Gestire la problematica del lutto in relazione ai diversi riti, religiosi e non | | | | |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di legislazione in materia funeraria<br>- Tecniche amministrative di autorizzazioni al trasporto, alla sepoltura e<br>- alla cremazione<br>- Obblighi connessi al trasporto funebre<br>- Attività funebre: definizioni e rito<br>- Elementi di comunicazione efficace<br>- Rito funebre: tipologie, adempimenti e fasi<br>- Tecniche di pianificazione delle attività<br>***Abilità***<br>- Espletare gli adempimenti amministrativi legati al rito funebre<br>- Supervisionare il rito funebre monitorandone il corretto svolgimento e coordinando le attività dei collaboratori<br>- Erogare alle famiglie del defunto le informazioni inerenti il servizio funebre richiesto (preparazione, organizzazione, svolgimento, costi e oneri, normative vigenti)<br>- Applicare tecniche di accoglienza ed ascolto attivo<br>- Applicare tecniche di pianificazione delle attività<br>- Curare le attività inerenti l'erogazione di servizi personalizzati di comunicazione (gestione e divulgazione necrologi, ecc.) e addobbi funebri<br>- Applicare le procedure previste in caso di rito con cremazione | *Organizzare il rito funebre* | 12 | | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche) | *Sicurezza su luogo di lavoro* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | (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* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di disciplina tributaria per l'esercizio dell'attività imprenditoriale<br>- Elementi di disciplina previdenziale e contrattuale per l'esercizio dell'attività imprenditoriale<br>- Elementi di diritto commerciale<br>- Elementi di contabilità per la conduzione di un esercizio<br>- Elementi di organizzazione e gestione aziendale<br>- Prodotti e servizi assicurativi business<br>- Prodotti e servizi bancari business<br>***Abilità***<br>- Tenere i rapporti con istituti di credito e bancari<br>- Seguire gli aspetti contrattuali e previdenziali di base<br>- Organizzare l'attività dei collaboratori e stabilirne i carichi di lavoro<br>- Occuparsi degli aspetti assicurativi legati all'esercizio dell'attività<br>- Monitorare l'andamento dell'attività aziendale<br>- Gestire la cassa<br>- Gestire gli ordini e i rapporti con i fornitori<br>- Espletare gli adempimenti contabili prescritti<br>- Espletare adempimenti amministrativi e burocratici<br>- Adempiere agli obblighi tributari | *Gestire degli aspetti organizzativi e amministrativi dell'impresa funebre* | 20 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | | **60** | ***Max 4*** | |

***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 Responsabile Tecnico di Tintolavanderia

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

***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* | ***Conoscenze***<br>- Fibre e loro caratteristiche (animali, vegetali, sintetiche, ecc.) | *Fibre e loro caratteristiche* | 8 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Chimica dei detersivi<br>- Elementi di chimica organica e inorganica<br>- Principi di scioglimento chimico fisico e biologico | *Elementi di chimica* | 8 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di meccanica elettricità e termodinamica<br>- Tipologia di macchinari e strumenti della tintolavanderia<br>***Abilità***<br>- Selezionare e approntare macchine, strumenti e materiali necessari alla tipologia di trattamento da eseguire<br>- Utilizzare indicazioni di appoggio e/o istruzioni per predisporre le diverse fasi di lavorazione dei capi<br>- Gestire la manutenzione ordinaria di attrezzature ed impianti | *Utilizzare macchinari e strumenti della tintolavanderia* | 8 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Norme in materia di etichettatura dei prodotti tessili<br>- Tecniche di lavorazione delle fibre<br>- Tecniche di smacchiatura e lavaggio<br>- Programmi di lavaggio<br>***Abilità***<br>- Riconoscere le fibre e leggere le etichettature al fine di smistare e classificare i capi | *Applicare tecniche di smacchiatura e lavaggio* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Riconoscere le macchie<br>- Pre-trattare i capi/tessuti in funzione dei trattamenti da effettuare<br>- Utilizzare i prodotti adeguati alla smacchiatura, al lavaggio e conoscerne caratteristiche e proprietà<br>- Saper dosare detersivi e additivi in funzione del capo e del risultato richiesto<br>- Impiegare le diverse tecniche di lavaggio a secco o ad acqua e con le più recenti tecnologie (idrocarburi, wet cleaning) | | | | |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di tintura<br>***Abilità***<br>- Pre-trattare i capi/tessuti in funzione dei trattamenti da effettuare<br>- Utilizzare i prodotti adeguati alla tintura e conoscerne caratteristiche e proprietà<br>- 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 | *Applicare tecniche di tintura* | 32 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito di frequenza |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di stireria<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di stiratura in funzione del capo o tessuto e dei desideri del cliente<br>- Curare la piegatura e l'imballaggio del capo/tessuto trattato | *Stirare i capi* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Elementi di Informatica | *Elementi di Informatica* | 16 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, la prevenzione e protezione | *Lavorare in sicurezza* | 16 | 0 | Ammesso credito di frequenza con valore a priori |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | 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)<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale | | | | 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 3del Dlgs n. 81/08 e smi . |
| 9 | ***Conoscenze***<br>- Legislazione in materia di tutela dell'ambiente<br>- Normativa igienico-sanitaria<br>***Abilità***<br>- Garantire il rispetto delle esigenze igienico – sanitarie e di tutela dell'ambiente | *Garantire l'igiene e la pulizia degli ambienti* | 12 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| N | ***Conoscenze***<br>- Elementi di contrattualistica<br>- Elementi di diritto commerciale<br>- Normativa di settore | *Contrattualistica e normativa* | 8 | 0 | Non ammesso il credito formativo di frequenza |
| N | ***Conoscenze***<br>- Elementi di gestione aziendale<br>- Elementi di gestione delle scorte<br>- Elementi di gestione delle risorse umane<br>***Abilità***<br>- Organizzare e gestire le attività della tintolavanderia | *Gestire e organizzare la tintolavanderia* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Gestire i fornitori, definire le necessità di approvvigionamento e gestire il magazzino<br>- Gestire il personale impiegato nell'esercizio | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tipologia dei documenti contabili e loro caratteristiche e modalità di registrazione di prima nota e archiviazione dei documenti contabili<br>- Tipologie di forme di pagamento, loro caratteristiche e relative procedure<br>- Modalità di compilazione ed emissione di ricevute e fatture<br>***Abilità***<br>- Curare gli aspetti amministrativi ordinari<br>- Gestire le operazioni di incasso e pagamento<br>- Gestire la relazione con gli istituti di credito | *Curare gli adempimenti amministrativi ordinari* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Elementi di marketing per lo sviluppo dell'offerta<br>***Abilità***<br>- Elaborare e promuovere l'offerta della tintolavanderia | *Sviluppare l'offerta di tintolavanderia* | 16 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di comunicazione e vendita<br>- Lingua straniera (terminologia di settore)<br>- Controllo erogazione del servizio<br>***Abilità***<br>- Analizzare le aspettative del cliente rispetto ai servizi di tintolavanderia richiesti<br>- Fornire chiare informazioni al cliente dei rischi connessi alla manutenzione del capo in funzione dei diversi trattamenti<br>- Rilevare la soddisfazione del cliente | *Comunicare con il cliente* | 16 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DI EVENTUALE TIROCINIO CURRICULARE** | | | **250** | ***0*** | |

**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 Saldatore ad Arco Elettrico

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Leggere ed interpretare disegni tecnici | Leggere ed interpretare disegni tecnici |
| Preparare e disporre i particolari meccanici da saldare sulla base del disegno tecnico | Inquadramento delle tecnologie di saldatura elettrica |
| | Preparare e disporre i particolari meccanici per la saldatura elettrica |
| Eseguire saldature manuali ad arco elettrico con elettrodi rivestiti (MMA) | Eseguire saldature manuali ad arco elettrico (MMA) |
| Eseguire saldature ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG) | Eseguire saldature manuali ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG) |
| Eseguire saldature ad arco elettrico con procedimento TIG | Eseguire saldature ad arco elettrico con procedimento TIG |
| Effettuare il controllo di qualità delle saldature realizzate | Effettuare il controllo di qualità delle saldature |
| -- | Gestire la 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di termotecnica<br>- Elementi di elettrotecnica<br>- Tecnologia dei materiali saldabili<br>- Elementi di meccanica applicati alla saldatura<br>- Tipologie di saldature ad arco e di saldatrici: principi di funzionamento, casi e limiti d'uso<br>- Normativa UNI, EN, ISO relativa al Sistema Qualità e alla Certificazione dei Saldatori | *Inquadramento delle tecnologie di saldatura elettrica* | 10 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di disegno tecnico e geometrico e convenzioni grafiche<br>- Rappresentazioni grafiche delle saldature<br>- Tolleranze dimensionali, tolleranza geometrica e modalità di indicazione sui disegni<br>- Norme ISO di tolleranza e di accoppiamento<br>***Abilità***<br>- Leggere ed interpretare disegni tecnici di pertinenza<br>- Identificare le caratteristiche dimensionali e funzionali dei materiali da trasformare in base alle indicazioni del disegno | *Leggere ed interpretare disegni tecnici* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Sistemi di misura dimensionale e di posizione | *Preparare e disporre i particolari meccanici per la saldatura elettrica* | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Principali strumenti di misura (calibri, micrometri, comparatori, ecc.), loro campi di applicazione e modalità d'uso<br>- Lavorazioni preliminari alla saldatura<br>- Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino<br>***Abilità***<br>- Posizionare e puntare i particolari meccanici secondo specifiche tecniche<br>- Utilizzare tecniche e strumenti di misurazione e controllo per posizionare correttamente i particolari meccanici<br>- Eseguire lavorazioni preparatorie sui particolari meccanici da saldare<br>- Predisporre opportunamente le superfici da saldare<br>- Adottare modalità di riordino della postazione di lavoro e di mantenimento in efficienza dei macchinari | | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche delle macchine saldatrici MMA<br>- Caratteristiche degli elettrodi rivestiti<br>- Saldatura ad arco e formazione dell'arco con elettrodi metallici per eseguire una la saldatura<br>- Tecniche esecutive della saldatura MMA in funzione dei materiali, della disposizione e degli spessori dei lembi da unire<br>- Manutenzione delle macchine saldatrici MMA<br>- Norme UNI EN ISO relative alla qualità dei processi di saldatura MMA<br>***Abilità***<br>- Scegliere l'elettrodo idoneo alla saldatura<br>- Determinare i parametri tecnologici di saldatura<br>- Attrezzare e tarare le macchine saldatrici<br>- Verificare le funzionalità delle attrezzature e degli strumenti meccanici<br>- Applicare procedure Welding Procedure Specification (WPS)<br>- Eseguire in sicurezza la saldatura MMA tra pezzi disposti in angolo o testa a testa utilizzando diverse posizioni di saldatura | *Eseguire saldature manuali ad arco elettrico (MMA)* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Eseguire saldature MMA a più passate su pezzi di elevato spessore<br>- Applicare tecniche di saldatura in piano, frontale, a soffitto o sopra testa<br>- Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione<br>- Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate<br>- Applicare procedure di ripristino funzionalità di saldatrici<br>- Rilevare i livelli di usura delle strumentazioni | | | | |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche di una postazione di saldatura a MIG/MAG fissa e mobile, pressione dei gas e adeguamento attrezzatura al tipo di utilizzo<br>- Caratteristiche delle macchine saldatrici MIG/MAG<br>- Caratteristiche dei fili elettrodi e dei gas da utilizzare<br>- Movimenti base dell'elettrodo secondo la posizione di saldatura ed i requisiti desiderati dal cordone<br>- Manutenzione delle macchine saldatrici MIG/MAG<br>- Norme UNI EN ISO relative alla qualità dei processi di saldatura MIG/MAG<br>***Abilità***<br>- Determinare i parametri tecnologici di saldatura<br>- Attrezzare e tarare le macchine saldatrici<br>- Applicare procedure Welding Procedure Specification (WPS)<br>- Effettuare la saldatura individuando il corretto materiale di riporto compatibile con il materiale originale del pezzo, nella saldatura a gas MIG/MAG<br>- Eseguire saldature MIG/MAG a più passate su pezzi di elevato spessore<br>- Eseguire in sicurezza la saldatura a fiamma tra pezzi disposti in angolo o testa a testa, utilizzando diverse posizioni di saldatura<br>- Scegliere il tipo di tecnologia, il filo elettrodo idoneo e il gas attivo o inerte per la saldatura<br>- Recuperare i difetti dipendenti dall'esecuzione<br>- Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate | *Eseguire saldature manuali ad arco elettrico in atmosfera protettiva (MIG/MAG)* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare procedure di ripristino funzionalità di saldatrici<br>- Rilevare i livelli di usura delle strumentazioni | | | | |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche degli elettrodi rivestiti<br>- Caratteristiche delle macchine saldatrici TIG<br>- Caratteristiche della saldatrice TIG: schema a blocchi della macchina, tipologia della torcia TIG, regolazione gas protezione e tipologie di raffreddamento<br>- Movimenti base della torcia secondo la posizione di saldatura ed i requisiti desiderati dal cordone<br>- Saldatura con e senza materiale di apporto, leghe di ferro, leghe di rame, leghe di nickel, alluminio<br>- Manutenzione delle macchine saldatrici TIG<br>- Norme UNI EN ISO relative alla qualità dei processi di saldatura TIG<br>***Abilità***<br>- Determinare i parametri tecnologici di saldatura<br>- Scegliere l'elettrodo idoneo alla saldatura<br>- Attrezzare e tarare le macchine saldatrici<br>- Applicare procedure Welding Procedure Specification (WPS)<br>- Eseguire saldature TIG a più passate su pezzi di elevato spessore<br>- Effettuare la saldatura dei tubi e dei recipienti in pressione, leghe di ferro, leghe di rame, leghe di nickel e alluminio dopo la preparazione dei lembi<br>- Applicare tecniche di saldatura in piano, frontale, a soffitto o sopra testa<br>- Applicare tecniche di decapaggio dopo saldatura<br>- Applicare procedure di sostituzione di parti di macchinari usurate<br>- Applicare procedure di ripristino funzionalità di saldatrici<br>- Rilevare i livelli di usura delle strumentazioni | *Eseguire saldature ad arco elettrico con procedimento TIG* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Difetti di saldatura, classificazione e accettabilità | *Effettuare il controllo di qualità delle saldature* | 20 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Cenni sulle procedure di controllo non distruttive<br>- Strumenti di verifica e controllo della saldatura (microscopio, durometri, liquidi penetranti, raggi gamma)<br>- Elementi di disegno tecnico e geometrico e convenzioni grafiche<br>- Modulistica aziendale (schede istruzioni, programmi di produzione, schede controllo qualità)<br>- Norme UNI EN ISO relative alla qualità dei processi di saldatura<br>***Abilità***<br>- Adottare procedure per il controllo qualitativo della tenuta delle saldature<br>- Utilizzare metodi e strumenti per il controllo visivo e con misurazione, dimensionale e di forma, del pezzo lavorato rispetto alle specifiche e tolleranze indicate nella scheda di lavorazione<br>- Rilevare a vista macro difetti esterni ed interni della saldatura<br>- Eseguire le prove e i controlli distruttivi e non distruttivi su campioni di saldatura e/o sul manufatto saldato<br>- Valutare la correttezza e l'efficienza del processo di saldatura<br>- Attivare le procedure previste nei casi di non conformità<br>- Redigere di report, fogli di produzione e di collaudo delle componenti meccaniche<br>- Individuare soluzioni migliorative del ciclo produttivo e del processo di saldatura delle componenti meccaniche | | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni ed aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.<br>- Dispositivi di protezione individuali<br>***Abilità***<br>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale<br>- Usare e manutenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale | *Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro* | 12 | 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 -* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | *Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 81/2008* |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **192** | **Max 4** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 60 ore
Durata massima: 90 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**

Tutte le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso metodologie attive ed applicazione pratica in laboratorio.

**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; 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: La dotazione minima per la formazione di questa figura dovrebbe prevedere almeno strumenti e attrezzature per la finitura e l'assemblaggio oltre che una stazione di saldatura: ossiacetilenica; a elettrodo rivestito; arco sommerso; MIG/MAG, TIG.
Le attrezzature indicate sono necessarie per tutte le unità di risultato di apprendimento.
Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Sarto

- ***RAPPORTO FRA UNITÀ DI COMPETENZA E UNITÀ DI RISULTATI DI APPRENDIMENTO***

| **Unità di Competenza** | **Unità di Risultati di Apprendimento** |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Analizzare le richieste del cliente per la realizzazione del capo | Gestire la relazione con il cliente |
| | Merceologia tessile |
| | Sviluppare il capo e l'offerta economica |
| Sviluppare il Cartamodello | Realizzare il cartamodello di un capo d'abbigliamento in taglia e su misura |
| Tagliare il tessuto per la realizzazione del capo su misura | Applicare tecniche e operazioni di taglio del capo |
| Gestire la confezione del capo di abbigliamento su misura | Approntare le macchine per gestire le fasi di realizzazione del capo |
| | Curare l'assemblaggio del capo di abbigliamento |
| | Curare la finitura e la messa in prova del capo di abbigliamento |
| Gestire la riparazione del capo di abbigliamento | Effettuare le operazioni di riparazione del capo |
| -- | Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro |

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

***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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione.* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di ascolto e di comunicazione<br>- Elementi della comunicazione moda<br>- Tecniche di analisi della clientela<br>- Tecniche di negoziazione e problem solving<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di interazione col cliente<br>- Concordare con il cliente il manufatto da realizzare stabilendo modello, materiali, accessori, prove e tempi di consegna<br>- Effettuare la valutazione tecnica di reclami e richieste in itinere | *Gestire la relazione con il cliente* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche merceologiche dei principali tipi di materiale tessile e il loro comportamento durante le lavorazioni | *Merceologia tessile* | 10 | 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 |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Tempistica operativa e fasi di produzione<br>- Tipologie di schede tecniche<br>- Parametri per la valutazione della fattibilità tecnico funzionale del progetto<br>- Principi identificativi del prodotto: tipologia, taglia, tabelle, misure, parti componenti, etichettatura<br>***Abilità***<br>- Ideare e definire il capo da realizzare interpretando l'esigenza del cliente<br>- Individuare tipologie di materiali in rapporto alle esigenze di clientela/ committenza<br>- Rilevare le misure e predisporre la scheda cliente<br>- Fare proposte su modelli e tessuti<br>- Rilevare le caratteristiche tecniche del tessuto<br>- Realizzare bozzetti con tecniche grafiche di tipo tradizionale<br>- Definire le fasi di realizzazione del progetto<br>- Calcolare il prezzo e i tempi di produzione del capo confezionato da consegnare al cliente<br>- Aggiornare il proprio bagaglio di informazioni sulle tendenze e mode in atto per rapportarsi con la clientela attraverso riviste specializzate, programmi video specialistici e sfilate | *Sviluppare il capo e l'offerta economica* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Principi di anatomia umana<br>- Elementi di geometria piana<br>- Elementi di disegno a mano libera<br>- Tecniche di creazione di cartamodelli<br>- Tecniche di sviluppo di un modello con applicazione degli spostamenti di ripresa e correzione dei difetti per adattare il cartamodello al cliente<br>- Tecniche per il controllo delle curve e delle riprese per lo sviluppo armonico del | *Realizzare il cartamodello di un capo d'abbigliamento in taglia e su misura* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | cartamodello<br>- Basi dei modelli di gonne, pantaloni, camicie, ecc. ed applicazione delle varie vestibilità per altezza e larghezza<br>- Tabelle taglie base<br>***Abilità***<br>- Effettuare le misurazioni sul cliente per approntare i prototipi necessari alla predisposizione dei modelli<br>- Simulare lo sviluppo di modelli di abito su carta fine per accertarne la rispondenza con le esigenze del cliente interessato<br>- Eseguire gli sviluppi delle linee e delle taglie in modo autonomo, per definire i vari modelli<br>- Eseguire tutti i controlli per attuare le eventuali correzioni sui modelli, in autonomia e in tempi adeguati<br>- Apportare modifiche di vestibilità o di taglia a cartamodelli pronti<br>- Interpretare e modificare cartamodelli pronti | | | | |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Sistemi di tracciatura del contorno modello e marcatura per identificare le linee di taglio<br>- Tecniche di stesura dei tessuti per il taglio (es. drittofilo, sbieco…)<br>- Caratteristiche dei tessuti: ordito, trama, sbieco, verso, scivoloso ecc. per effettuare il taglio nel verso giusto e con gli strumenti idonei<br>- Tecniche di taglio per mantenere un alto livello di precisione per un'esecuzione dell'abito rispondente al modello<br>- Caratteristiche delle diverse parti del modello per eseguire i giusti adattamenti all'abito del cliente<br>***Abilità***<br>- Applicare le tecniche di base per la stesura del tessuto nei diversi modi ed autonomamente al fine di prepararlo al taglio<br>- Utilizzare le tecniche di piazzamento dei modelli, sezionarle ad incastro in modo opportuno, evitando sprechi di tessuto | *Applicare tecniche e operazioni di taglio del capo* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare le tecniche di taglio per il verso del tessuto seguendo il tracciato del cartamodello<br>- Usare gli utensili per il taglio (forbici e taglierine) preparando i pezzi da cucire secondo le indicazioni di produzione | | | | |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Macchine per cucire<br>- Tecniche di attrezzaggio e monitoraggio delle impostazioni e del funzionamento di strumenti, attrezzature, macchinari<br>***Abilità***<br>- Utilizzare macchine e utensili per la cucitura<br>- Applicare procedure per la regolazione ed il ripristino di anomalie da macchine da cucire | *Approntare le macchine per gestire le fasi di realizzazione del capo* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di merceologia tessile<br>- Processi di lavorazione sartoriale<br>- Tecniche di cucitura<br>- Tecniche di regolazione delle cuciture in rapporto al tessuto usato e filati per eseguire cuciture stabili<br>- Cuciture complesse per tecniche di decorazioni, punti ornamentali e per lavori d'abbellimento al fine di valorizzare l'abito<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di creazione su manichino<br>- Applicare tecniche di cucitura a mano e/o macchina<br>- Identificare le caratteristiche tecniche dei materiali (es. tipologia, altezza, verso…) e predisporli al confezionamento<br>- Scegliere tipologie di imbastitura, cucitura e rifinitura<br>- Eseguire l'assemblaggio e la confezione delle parti componenti il capo con tecniche manuali o meccaniche | *Curare l'assemblaggio del capo di abbigliamento* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Eseguire le operazioni di cucitura, dei tessuti, delle fodere e degli accessori sia a mano che a macchina<br>- Utilizzare accessori decorativi, applicandoli con gusto personale al fine di completare il capo in tutte le sue componenti | | | | |
| 9 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di rifinitura prodotti tessili<br>- Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità del prodotto<br>***Abilità***<br>- Applicare metodi per la valutazione della vestibilità di un capo d'abbigliamento<br>- Programmare prove intermedie del capo con il cliente per l'individuazione di eventuali rettifiche<br>- Applicare tecniche di messa in prova capi di abbigliamento<br>- Rifinire il capo di abbigliamento a macchina e/o a mano (cucitura a macchina, orlatura, trapuntatura, inserimento fodera, ricamo ecc.)<br>- Utilizzare tecniche per la stiratura eliminando i difetti di presentazione | *Curare la finitura e la messa in prova del capo di abbigliamento* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 10 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e procedure per realizzare orli, restringere o allargare capi di abbigliamento e realizzare chiusure<br>- Procedure e sistemi di controllo per la verifica della qualità del prodotto<br>***Abilità***<br>- Interpretare l'esigenza del cliente<br>- Analizzare le caratteristiche tecniche delle modifiche da apportare e delle e parti tessili e del materiale<br>- Fare un calcolo dei costi e dei tempi<br>- Rilevare le misure e predisporre le schede di lavoro<br>- Preparare i macchinari e determinare i parametri di cucitura o rifinitura (caricare spoline, infilatura degli aghi, programmazione del punto…)<br>- Rifinire il capo di abbigliamento a macchina e/o a mano (cucitura, rammendatura orlatura, trapuntatura..) | *Effettuare le operazioni di riparazione del capo* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Utilizzare prodotti per la riparazione dei tessuti (amidi, colle, …)<br>- Utilizzare strumenti di riparazione tessuti (tribunale, ago, pinzino, cucitrici)<br>- Programmare la prova finale del capo con il cliente per la verifica della vestibilità del capo relativamente alle modifiche apportate<br>- Modificare il capo sulla base della prova finale<br>- Utilizzare tecniche per la stiratura eliminando i difetti di presentazione | | | | |
| 11 | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)<br>***Abilità***<br>- Applicare procedure di sicurezza | *Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | ***326*** | ***Max 4*** | |

***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 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. 5, 6, 7, 8, 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 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: Carta, cartone, manichini (1 ogni 4 allievi); macchine per cucire (1 ogni 2 allievi); squadre; nastro centimetrato; scalimetro; attrezzature per il taglio del tessuto. Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento n. 5, 6, 7, 8, 9 e 10.

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 Segretario

- ***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 e le comunicazioni in presenza e telefoniche | Gestire la comunicazione e le informazioni |
| | Comunicare in lingua inglese |
| Gestire l'agenda di lavoro | Organizzare l'agenda di lavoro |
| Produrre testi scritti e gestire la corrispondenza | Gestire il processo informativo e la comunicazione scritta |
| Redigere, registrare e archiviare documenti amministrativo-contabili | Curare la registrazione e l'archiviazione dei documenti contabili |
| | Utilizzare i principali software di gestione amministrativa e contabilità |
| Curare l'organizzazione di riunioni, eventi e viaggi di lavoro | Organizzare riunioni, eventi e viaggi di lavoro |
| Utilizzare applicativi e strumenti software per eseguire procedure d'ufficio. | Impiegare applicativi software nell'ambito del lavoro d'ufficio |
| -- | Gestire la 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali<br>- Normativa in materia di tutela della Privacy | *Inquadramento della professione.* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Modelli teorici di comunicazione scritta, verbale e digitale<br>- Tecniche di comunicazione efficace<br>- Funzionalità e caratteristiche dei principali apparecchi per il ricevimento e la trasmissione di comunicazioni (Centralini, telefono, fax, videoconferenza)<br>***Abilità***<br>- Identificare modalità per rimuovere ostacoli nelle relazioni comunicative interne esterne all'azienda<br>- Filtrare e trasmettere i messaggi, curando i rapporti con interlocutori interni ed esterni all'azienda<br>- Gestire la comunicazione scritta o telefonica indirizzata alle funzioni direttive di riferimento<br>- Distinguere gli elementi identificativi delle comunicazioni in entrata per lo smaltimento, ed applicarlo a quelle in uscita | *Gestire la comunicazione e le informazioni* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Lingua inglese parlata e scritta a livello B1<br>***Abilità***<br>- Comprendere ed interpretare linguaggio e significati della comunicazione scritta e orale in lingua straniera | *Comunicare in lingua inglese* | 28 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di pianificazione delle attività | *Organizzare l'agenda di lavoro* | 20 | 0 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di time management<br>- Problem solving<br>- Tecniche di scheduling e gestione dell'agenda<br>- I processi aziendali, le connessioni interfunzionali e le problematiche prioritarie<br>***Abilità***<br>- Aggiornare il registro dei contatti utili alle funzioni di riferimento e all'azienda<br>- Organizzare gli appuntamenti sulla base delle indicazioni ricevute (es. disponibilità di tempo, fasce orarie, durata dell'evento)<br>- Organizzare gli appuntamenti tenendo conto dei diversi bisogni, impegni, priorità dei referenti aziendali | | | | frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di redazione della corrispondenza commerciale e d'ufficio<br>- Tecniche di predisposizione mailing-list<br>- Tecniche di protocollazione ed archiviazione di documenti<br>- Caratteristiche e funzionamento delle principali apparecchiature a supporto dell'attività di ufficio (centralino telefonico, fax, stampanti, fotocopiatrici)<br>***Abilità***<br>- Applicare le principali tecniche per la redazione di lettere, comunicati, avvisi e convocazioni d'uso comune<br>- Curare la produzione e la revisione di testi e documenti prodotti.<br>- Redigere lettere di convocazione di assemblee e riunioni aziendali formali ed informali.<br>- Comprendere ed interpretare linguaggio e significati della comunicazione scritta e orale in lingua straniera<br>- Predisporre mailing-list<br>- Utilizzare software di posta elettronica | *Gestire il processo informativo e la comunicazione scritta* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Tipologia dei documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione | *Curare la registrazione e l'archiviazione dei documenti contabili* | 40 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Elementi di amministrazione e organizzazione aziendale<br>- Elementi di contabilità generale<br>- Modulistica di tipo bancario e assicurativo<br>- Adempimenti amministrativi monetari relativi alla gestione di incassi e pagamenti<br>***Abilità***<br>- Identificare gli elementi costitutivi di un documento contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione<br>- Applicare tecniche di acquisizione, registrazione e archiviazione di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici<br>- Adottare procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture).<br>- Gestire le pratiche riferite al personale (missioni, straordinari, richieste di ferie, malattie)<br>- Effettuare incassi e pagamenti anche con servizi e strumenti informatici e telematici<br>- Verifica e controllo della correttezza della documentazione amministrativa (fatture, ricevute fiscali, ecc.)<br>- Eseguire operazioni di calcolo amministrativo relative ai diversi adempimenti<br>- Applicare procedure di controllo ordini<br>- Applicare tecniche di archiviazione e registrazione di prima nota di documenti contabili anche con l'ausilio di software applicativi specifici<br>- Applicare metodi e tecniche di classificazione e catalogazione documentale<br>- Utilizzare strumentazione a supporto dell'attività d'ufficio (fax, fotocopiatrice, scanner, stampante)<br>- Gestire le pratiche riferite al personale (missioni**,** straordinari, richieste di ferie, malattie, | | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Funzionalità dei principali software applicativi d'ufficio<br>- Funzionalità dei principali software di contabilità | *Utilizzare i principali software di gestione amministrativa e* | 30 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Utilizzare software gestione amministrativa<br>- Utilizzare software di posta elettronic | *contabilità* | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di scheduling e gestione dell'agenda<br>- Tecniche di time management<br>- Tecniche di comunicazione e relazione con il cliente<br>- Nozioni sui titoli di viaggio<br>- Principali tecniche di comunicazione scritta, verbale e digitale<br>***Abilità***<br>- Adottare procedure per l'organizzazione di trasferte e la prenotazione di biglietti di viaggio e pernottamenti<br>- Applicare tecniche di comunicazione telefonica<br>- Identificare costi e ricavi a preventivo per la verifica del budget a disposizione per trasferte, riunioni ed eventi di lavoro;<br>- Organizzare riunioni in presenza e a distanza (videoconferenza)<br>- Individuare disponibilità e urgenze nella pianificazione di riunioni ed eventi di lavoro<br>- Predisporre ambienti e attrezzature per riunioni ed eventi | *Organizzare riunioni, eventi e viaggi di lavoro* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Concetti di base della tecnologia dell'informazione<br>- Funzionalità dei principali software e applicativi d'ufficio<br>- Elaborazione testi (word processing)<br>- Fogli di calcolo<br>- Strumenti di presentazione<br>- Elementi di Base di dati<br>- Posta elettronica<br>- Servizi internet: navigazione, ricerca informazioni sui principali motori di ricerca | *Impiegare applicativi software nell'ambito del lavoro d'ufficio* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di predisposizione mailing-list<br>- Tecniche per il back up dei dati<br>- Stampanti e scanner<br>- Normativa in materia di tutela della Privacy<br>- Principi di cybersecurity<br>***Abilità***<br>- Utilizzare software per elaborazione testi<br>- Utilizzare software per la creazione di fogli elettronici<br>- Utilizzare Strumenti di presentazione<br>- Archiviare documenti attraverso l'uso di database<br>- Utilizzare software di posta elettronica<br>- Applicare tecniche di predisposizione mailing list<br>- Utilizzare i più comuni browser per la navigazione in internet<br>- Utilizzare tecnologie di acquisizione (scanner, OCR) e riproduzione (stampanti) di testi ed immagini | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi comuni ed aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza.<br>***Abilità***<br>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale | *Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro* | 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* |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | 251 | ***Max 4*** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 80 ore
Durata massima: 100 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 "*Utilizzare i principali software di gestione amministrativa e contabilità*" e "*Impiegare applicativi software nell'ambito del lavoro d'ufficio*"

***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; 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.lg

## 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di diritto commerciale e tributario<br>- Normativa riguardante l'imposta di bollo e di registro<br>- Normativa relativa agli adempimenti IVA<br>- Normativa civilistica e fiscale in tema di tenuta contabile aziendale<br>- Elementi di diritto del lavoro relativamente agli adempimenti contributivi e fiscali dei dipendenti | *Inquadramento normativo: l'impresa come soggetto giuridico* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Nozioni di contabilità analitica e controllo di gestione<br>- Metodologie di organizzazione di un piano dei conti<br>- Caratteristiche e logiche dei sistemi di pianificazione e cenni sul controllo di gestione.<br>***Abilità***<br>- Collaborare alla formulazione del piano conti secondo le finalità, logica generale e criteri per la progettazione del sistema di contabilità generale e analitica<br>- Individuare strumenti e procedure di rilevazione delle variabili economiche aziendali<br>- Organizzare e monitorare le attività di rilevazione, registrazione e di tenuta dei libri | *Supportare la definizione dell'architettura del sistema contabile* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di registrazione e archiviazione dei documenti ricevuti/emessi<br>- Nozioni di tenuta dei registri obbligatori<br>- Tecniche di scritture contabili, libro giornale e partita doppia<br>***Abilità***<br>- Identificare il tipo di documento ricevuto (es. prima nota, fatture acquisto/vendita, buste paga dipendenti e collaboratori…) ed effettuare i controlli di conformità<br>- Archiviare i documenti ricevuti/emessi (anche in formato digitale)<br>- Applicare tecniche di archiviazione della documentazione contabile<br>- Inserire il documento nello scadenziario dei pagamenti/incassi<br>- Verificare e registrare l'avvenuto pagamento/incasso<br>- Registrare il documento nei registri contabili<br>- Controllare e quadrare i mastrini contabili<br>- Utilizzare il sistema di rilevazione ai fini dell'IVA | *Gestire il trattamento dei documenti amministrativo-contabili* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e proprietà di software di contabilità e di contabilità integrata<br>- La fatturazione elettronica<br>***Abilità***<br>- Utilizzare software per la gestione della contabilità<br>- Utilizzare gli strumenti informatici per la fatturazione elettronica | *Utilizzare software di contabilità e fatturazione elettronica* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche per il trattamento contabile delle transazioni<br>- Gli insoluti e la gestione delle trattative con i debitori<br>- Caratteristiche di funzionamento delle piattaforme per l'Internet banking e mezzi di pagamento elettronico<br>- Strumenti per la gestione degli incassi e pagamenti su estero (aperture di credito documentarie, lettere di credito)<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di gestione di incassi e pagamenti<br>- Predisporre scadenziari fornitori e clienti | *Gestire le operazioni di incasso e pagamento* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Predisporre l'agenda delle scadenze dei pagamenti e adempimenti fiscali<br>- Programmare i flussi di tesoreria<br>- Effettuare i pagamenti/verificare gli incassi tramite piattaforme di internet banking<br>- Gestire i rapporti di conto corrente bancario/postale<br>- Curare la corrispondenza commerciale con fornitori e clienti<br>- Fornire la documentazione contabile a fornitori e clienti<br>- Monitorare le situazioni creditizi e gestire le eventuali trattative con i debitori | | | | |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Principi di finanza aziendale ed elementi di tecnica bancaria.<br>- Caratteristiche degli strumenti bancari per eseguire incassi e pagamenti (c/c, assegni, bonifici, ricevute bancarie, ...)<br>- Caratteristiche degli strumenti bancari per finanziamenti a breve e lungo termine (affidamenti su c/c, anticipazioni, mutui, leasing, …)<br>- Caratteristiche e funzionamento dei mercati delle valute e degli strumenti di negoziazione delle valute<br>- Condizioni applicate agli strumenti bancari: valute, commissioni, spese, imposte<br>- Caratteristiche degli strumenti per la copertura del rischio del tasso di cambio<br>***Abilità***<br>- Valutare caratteristiche e potenzialità degli strumenti bancari per attività ordinarie e straordinarie d'impresa<br>- Individuare evoluzioni degli strumenti bancari adottati in relazione agli obiettivi aziendali<br>- Applicare tecniche di negoziazione nella trattazione di accordi ed offerte creditizie adeguate a esigenze e bisogni aziendali<br>- Controllare le condizioni di conto corrente<br>- Eseguire le operazioni bancarie<br>- Effettuare Previsioni e stima degli oneri finanziari<br>- Valutare i tassi di rendimento dei prodotti finanziari posseduti<br>- Gestire i conti correnti in valuta estera<br>- Gestire i mutui e i leasing | *Supportare la gestione degli strumenti finanziari* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Gestire le procedure per la richiesta fidi | | | | |
| 9 | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Organizzare la prevenzione in azienda<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **213** | | |

***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 di Tecnico di Conduzione Team di Progettazione

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Analizzare il fabbisogno sociale nel contesto socio-economico-culturale di riferimento e le opportunità di finanziamento | Quadro normativo di riferimento |
| | Individuare i fabbisogni sociali del territorio |
| -- | Principi di project management |
| Ideare e pianificare l'attività progettuale | Pianificare la progettazione sociale |
| Redigere e presentare il progetto secondo le specifiche normative, del bando di finanziamento o capitolato di gara | Predisporre proposte progettuali in ambito sociale |
| | Gestire le relazioni – psicologia della comunicazione |
| Progettare in campo europeo | Predisporre proposte progettuali in ambito europeo |
| Elaborare il preventivo finanziario in coerenza con le richieste progettuali del bando | Redigere il budget di progetto |
| -- | Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro |

***2. LIVELLO EQF DELLA QUALIFICAZIONE IN USCITA:*** *6*

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

- Diploma di scuola secondaria superiore di II grado
- Conoscenza della lingua inglese 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, oltreché della lingua inglese al livello B2, 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione.* | 10 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- Normativa su bandi e appalti pubblici<br>- Normativa internazionale, nazionale e regionale in ambito sociale<br>- Criteri di lettura dei documenti di gara – bando, capitolato, disciplinare, requisiti documentali<br>- Elementi di diritto amministrativo comunitario, nazionale e regionale su convenzioni e appalti pubblici | *Quadro normativo di riferimento* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di tecnica delle comunicazione scritta funzionali alla produzione di un progetto chiaro ed efficace<br>- Elementi di psicologia delle organizzazioni e della gestione delle risorse umane<br>- Metodi e tecniche di lavoro in équipe e problem solving | *Gestire le relazioni – psicologia della comunicazione* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di indagine dei fabbisogni socio-economici del territorio<br>- Metodologia e tecnica della ricerca sociale | *Individuare i fabbisogni sociali del territorio* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Strumenti e tecniche per la produzione di reportistica<br>- Metodi e tecniche di valutazione<br>- Caratteristiche ed attori del sistema di riferimento<br>***Abilità***<br>- Individuare i fabbisogni sociali del territorio ed inquadrarli nel contesto economico, applicando metodi e tecniche di ricerca<br>- Raccogliere e rielaborare dati di fonti statistiche ufficiali<br>- Analizzare le possibilità di sviluppo de servizi sociali<br>- Creare e gestire contatti con soggetti-chiave del territorio, al fine di approfondire la lettura e l'anticipazione dei fenomeni in atto<br>- Ricercare, valutare e selezionare avvisi pubblici e call for proposals ai quali rispondere, identificando i criteri di aggiudicazione<br>- Elaborare report di sintesi dei fabbisogni rilevati e delle possibili fonti a sostegno di progetti | | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Ciclo di vita di un progetto<br>- WBS - Work Breakdown Structure e task di progetto<br>- Diagramma di GANTT ed interdipendenze fra task. Packages<br>- Stima dell'offerta e dei tempi di realizzazione<br>- Metriche di misurazione dello stato di avanzamento<br>- Definizione delle azioni correttive<br>- Gestione della comunicazione e reporting | *Principi di project management* | 16 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Teorie di riferimento della progettazione sociale<br>- Dinamiche socio-economiche del territorio<br>- Elementi di organizzazione e gestione di impresa<br>- Mappa dei servizi e delle risorse del territorio<br>- Profili, competenze e ruoli delle diverse figure professionali che operano nei servizi sociali e sanitari | *Pianificare la progettazione sociale* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Definire le coordinate di un intervento di sviluppo locale nel settore sociale<br>- Individuare e coinvolgere soggetti istituzionali o altri stakeholder in forme di sostegno o partenariato<br>- Comprendere e interpretare le specifiche dei bandi di gara, assicurando una valutazione dettagliata ed approfondita rispetto agli impegni da assumere<br>- Pianificare e coordinare il processo di progettazione, valorizzando il lavoro d'équipe e la suddivisione delle responsabilità con gli eventuali collaboratori<br>- Selezionare la normativa e la documentazione tecnica collegata ai bandi, garantendo le appropriate scelte in ordine alla tipologia del servizio messo a gara<br>- Verificare l'iter amministrativo e i termini per l'ammissibilità del progetto, per predisporre una adeguata programmazione del lavoro | | | | |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Standard tecnici e indicazioni parametrali sul personale e sulle competenze richieste per il servizio<br>- Caratteristiche tipo degli interventi organizzativi e gestionali<br>- Normativa nazionale e regionale per l'autorizzazione, il funzionamento e accreditamento della tipologia di intervento/servizio richiesto<br>- Normative e modelli di riferimento per la definizione e gestione di un sistema di controllo e piani di miglioramento della qualità nei servizi/interventi oggetto della progettazione<br>- Software per la gestione dei dati e programmi di grafica al pc<br>***Abilità***<br>- Coinvolgere i soggetti che hanno dichiarato la loro disponibilità a svolgere forme di partenariato e collaborazione<br>- Identificare la tipologia delle informazioni necessarie alla progettazione compiendo una loro appropriata selezione<br>- Definire le procedure per il reperimento, la raccolta e l'aggiornamento costante delle informazioni, assicurando un flusso informativo efficace | *Predisporre proposte progettuali in ambito sociale* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Organizzare i materiali informativi assicurandone il più appropriato utilizzo funzionale alla progettazione<br>- Descrivere la tipologia di utenza e i relativi bisogni<br>- Intervenire sulle criticità che si possono presentare durante il lavoro di progettazione<br>- Monitorare le fasi di valutazione e aggiudicazione del servizio, verificando che le relative procedure siano svolte nel pieno rispetto delle norme in materia<br>- Predisporre la documentazione richiesta nella forma indicata nel bando o capitolato, verificandone la completezza e la conformità, entro il termine definito dalla Stazione appaltante o dall'Ente che ha emesso il bando<br>- Pianificare percorsi di formazione/aggiornamento per il personale, in modo da offrire adeguati standard di qualificazione risorse umane impiegate<br>- Redigere la relazione tecnica garantendo una rappresentazione efficace dell'intervento/servizio sotto il profilo formale e sostanziale, nel rispetto dei requisiti e degli standard predisposti dal capitolato di appalto | | | | |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di diritto comunitario<br>- Tipologie e strumenti di finanziamento comunitario, programmi e fondi settoriali<br>- Consultazione delle banche dati comunitarie modalità di reperimento delle informazioni<br>- Tecniche della progettazione<br>- Tipologie di documentazione tecnica ed amministrativa necessaria per i bandi ad evidenza pubblica<br>- Tecniche di redazione dei progetti<br>- Strumenti e metodologie di monitoraggio e valutazione<br>***Abilità***<br>- Individuare ed analizzare i programmi, le linee di finanziamento ed i relativi bandi di gara (calls for tender) e gli inviti a presentare proposte (calls for | *Predisporre proposte progettuali in ambito europeo* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | proposal)<br>- Effettuare ricerche e valutazioni di opportunità di finanziamento pubblico partendo dalle esigenze del cliente<br>- Definire la macro progettazione della proposta progettuale e riconoscere i requisiti documentali per l'accesso alle procedure ad evidenza pubblica<br>- Individuare indicatori per la verifica e la valutazione della proposta progettuale**,** utilizzando metodologie, rispettando i requisiti formali e di merito (documentazione tecnica) e predisponendo il piano finanziario<br>- Ricercare partner nazionali e transnazionali per la realizzazione delle attività e definire gli accordi di rete<br>- Valutare criticità, rischi e opportunità che influenzano il progetto<br>- Applicare tecniche di valutazione ex ante dei risultati e degli impatti<br>- Definire procedure di valutazione in itinere ed ex post | | | | |
| 9 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di budgeting<br>- Tecniche di compilazione del business plan<br>- Elementi di contabilità utili a definire il piano di spesa complessivo del progetto in un'ottica di analisi del rapporto costi/benefici<br>- Software di redazione testi e fogli di calcolo per la redazione di report e progetti di formazione utilizzando<br>***Abilità***<br>- Prevedere le risorse per lo sviluppo del progetto<br>- Stimare i costi del progetto<br>- Redigere il budget del progetto<br>- Controllare il rispetto dei criteri di verifica del progetto<br>- Definire un piano di spesa delle attività in un'ottica di analisi del rapporto costi/benefici<br>- Elaborare e/o raccogliere e presentare adeguatamente i documenti tecnico-amministrativi obbligatori | *Redigere il budget di progetto* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze*** | *Gestire la sicurezza sul* | 12 | Max 4 | *Ammesso credito di* |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Dispositivi di protezione individuali<br>***Abilità***<br>- Applicare protocolli di prevenzione/riduzione del rischio professionale<br>- Usare e manutenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale | *luogo di lavoro* | | | *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* |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **258** | ***Max 4*** | |

*Nota: L'unità di risultato di apprendimento indicate con "N" può essere svolta, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 75 ore
Durata massima: 100 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. 5, 7, 8 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***

- 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, 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 Gestione Servizi Sala (Maître)

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

| **Unità di Competenza** | **Unità di Risultati di Apprendimento** |
|---|---|
| - | Inquadramento della professione |
| Curare l'accoglienza e la soddisfazione dei clienti | Accogliere e gestire i clienti |
| | Comunicare in modo efficace in lingua straniera – lingua inglese |
| | Comunicare in modo efficace in lingua straniera – seconda lingua straniera |
| Gestire la preparazione dei locali | Organizzare e supervisionare l'allestimento dei locali |
| | Supervisionare le attività di pulizia e riordino degli spazi e la manutenzione di arredi e dotazioni |
| Gestire le prenotazioni | Registrare le prenotazioni e gestire i flussi distributivi |
| Coordinare il personale di sala | Coordinare le risorse umane |
| Coordinare il servizio di sala | Coordinare il servizio di somministrazione cibi e bevande |
| | Illustrare l'offerta enogastronomica ed abbinare i vini |
| | Raccogliere le comande e trasferire gli ordini |
| Preparare e servire i piatti direttamente al tavolo | Preparare e servire i piatti direttamente al tavolo |
| - | Operare in sicurezza nel luogo di lavoro |

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

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

- Maggiore età o assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e/o alla formazione professionale

- Almeno due anni di esperienza lavorativa nel settore della ristorazione in ruoli di servizio al cliente o, alternativamente, qualifica professionale di Cameriere di sala, bar e attività di banqueting o equivalente
- Conoscenza della lingua inglese 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
- Per i cittadini stranieri conoscenza della lingua italiana almeno al livello B2 del Quadro Comune Europeo di Riferimento per le Lingue e della lingua inglese almeno al livello B1, 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di marketing dei servizi<br>- Standard di qualità di un servizio<br>- Tecniche di accoglienza<br>- Regole di comportamento<br>- Principi e tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente<br>- Tecniche e strumenti di rilevazione delle aspettative e di analisi del gradimento<br>- Elementi di psicologia della comunicazione<br>- Tecniche di problem solving<br>***Abilità*** | Accogliere e gestire i clienti | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Accogliere ed assistere il cliente nella fruizione del servizio reso gestendo e supervisionando le attività di accoglienza, attesa, somministrazione e commiato<br>- Cogliere ed interpretare preferenze e richieste della clientela<br>- Cogliere le aspettative e il grado di soddisfazione del cliente e se necessario individuare azioni correttive<br>- Definire ed adottare modalità di acquisizione e registrazione delle richieste, accogliendo le priorità espresse dal cliente<br>- Rilevare il grado di soddisfazione della clientela utilizzando appositi strumenti (schede predefinite, sistemi web based ecc.) e traducendo i feedback ottenuti in elementi di maggiore accessibilità e fruibilità del servizio reso<br>- Supportare il cliente nella risoluzione di eventuali problematiche o disservizi, attivando se possibile, immediate azioni correttive | | | | |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche e proprietà della composizione e organizzazione della sala: aree e zone operative<br>- Tecniche e materiali di arredo, allestimento e mise en place della sala<br>- Tecniche di allestimento e organizzazione degli spazi per tipologia di servizio o evento<br>- Tipologie di servizio banqueting: garden party, coffee break, buffet, brunch, ecc.<br>- Logistica e requisiti di sicurezza<br>***Abilità***<br>- Adottare stili, tecniche e materiali per l'allestimento e l'addobbo degli spazi prescelti coerenti alla tipologia di evento ed agli standard di servizio definiti<br>- Controllare la disponibilità di attrezzature per l'arredo e l'allestimento degli spazi<br>- Prefigurarsi l'utilizzo e l'organizzazione degli spazi coerentemente alla tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente | Organizzare e supervisionare l'allestimento dei locali | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Organizzare, sulla base delle prenotazioni ricevute la sala al fine di ottimizzare gli spazi in termini di accessibilità, confort e privacy dei clienti<br>- Scegliere arredi ed accessori in relazione alle diverse esigenze d'immagine ed ambientazione degli spazi<br>- Scegliere le mise en place di tavoli e banchetti a seconda della tipologia di servizio ed evento e alle richieste del cliente<br>- Monitorare le operazioni di allestimento nel rispetto delle mansioni e delle tempistiche definite | | | | |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP<br>- Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti ed attrezzature<br>- Sistemi di monitoraggio e procedure di reporting per la segnalazione dei livelli di consumo/usura dei materiali/prodotti impiegati<br>- Tecniche di inventario<br>***Abilità***<br>- Controllare lo stato di efficienza ed usura/consumo di materiali, prodotti ed attrezzature impiegati e richiedere la loro eventuale sostituzione o manutenzione<br>- Supervisionare e verificare gli standard di qualità, pulizia ed igienizzazione degli spazi e dei materiali di servizio nel rispetto della normativa igienico-sanitaria di settore<br>- Supervisionare le operazioni di riordino e ripristino della sala nel rispetto dei turni di lavoro e degli orari di apertura dei servizi<br>- Occuparsi degli ordini di forniture ed attrezzature necessarie applicando tecniche di inventario secondo gli standard di frequenza definiti | Supervisionare le attività di pulizia e riordino degli spazi e la manutenzione di arredi e dotazioni | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Servizi primari e servizi secondari accessori nel settore della ristorazione<br>- Tecniche di gestione dei flussi distributivi<br>- Principali sistemi operativi ed applicazioni software per la gestione ed elaborazione dei dati | Registrare le prenotazioni e gestire i flussi distributivi | 15 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Provvedere alla registrazione delle prenotazioni utilizzando strumenti cartacei ed elettronici ed annotando specifiche richieste se necessario<br>- Gestire le richieste di prenotazione ed assegnare i tavoli in relazione alla disponibilità della sala cercando di ottimizzare i flussi distributivi in relazione alle attese della clientela<br>- Raccogliere e distribuire le prenotazioni organizzando l'accesso alla sala su più turni in relazione al numero di coperti, ai tempi medi di consumo dei pasti e alle specifiche esigenze dei clienti al fine di massimizzare i coperti<br>- Gestire le richieste di prenotazione in presenza ottimizzando i tempi di attesa attraverso la predisposizione di spazi e servizi accessori di intrattenimento. | | | | informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Elementi e tecniche di organizzazione del lavoro<br>- Normativa sui contratti di settore<br>- Tecniche e strumenti di esercizio della leadership<br>- Tecniche e strumenti per l'attribuzione di compiti e responsabilità<br>- Tecniche di gestione delle crisi e problem solving<br>- Principi e tecniche di clima e benessere organizzativo<br>- Tecniche di coordinamento e gestione delle dinamiche di gruppo<br>- Tecniche di organizzazione del personale di sala: compiti e ruoli del servizio di ristorazione<br>- Principi e tecniche di comunicazione interna<br>***Abilità***<br>- Programmare attività, funzioni e turni del personale di sala in relazione ai compiti ed ai ruoli assegnati<br>- Distribuire i carichi di lavoro e le mansioni dei componenti del proprio gruppo di lavoro apportando se necessario modifiche nella fase di erogazione del servizio | Coordinare le risorse umane | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Monitorare le attività del personale di sala e controllare che il lavoro venga eseguito secondo le indicazioni ed i tempi definiti<br>- Coordinare i gruppi di lavoro e utilizzare tecniche di gestione e leadership al fine di motivare ciascun membro dello staff nello svolgimento delle mansioni assegnate conciliando attitudini personali, competenze professionali ed esigenze aziendali<br>- Monitore la qualità del clima di lavoro al fine di creare un contesto produttivo in relazione agli obiettivi di servizio ed al posizionamento dell'azienda<br>- Fornire indicazioni chiare e precise ai propri collaboratori e favorire il flusso informativo e comunicativo all'interno del gruppo di lavoro<br>- Formare il nuovo personale nel rispetto degli standard di servizio definiti e del principio del lavoro di squadra<br>- Ispezionare l'aspetto e la tenuta dello staff, e correggere le eventuali mancanze. | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Elementi di organizzazione aziendale<br>- Tecniche di pianificazione dell'attività<br>- Processi di erogazione del servizio: fasi, tempi, ruoli, modalità organizzative<br>- Modalità e tecniche di servizio in sala<br>- Normativa per la somministrazione di alimenti e bevande<br>***Abilità***<br>- Formulare ordini di servizio adeguati al piano di lavoro ed alla tipologia di servizio evento da erogare<br>- Condividere con l'intero staff, in relazione al posizionamento della struttura ristorativa, gli standard qualitativi da garantire, le relative tempistiche di servizio, la proposta enogastronomica e la linea di condotta della relazione con il cliente anche in caso di reclami<br>- Predisporre procedure e modalità di erogazione del servizio in sala coerenti con il posizionamento dell'azienda di ristorazione | Coordinare il servizio di somministrazione cibi e bevande | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Monitorare le attività in sala verificando la soddisfazione dei clienti e l'andamento dei flussi di lavoro<br>- Assicurarsi che tutte le informazioni tra i camerieri ed il reparto cucina siano chiare e corrette in modo da agevolare il flusso di lavoro | | | | |
| N | **Conoscenze**<br>- Elementi di gastronomia, enologia e scienza dell'alimentazione<br>- Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti<br>- Elementi di dietetica relativi a principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari e malattie metaboliche<br>- Criteri e tecniche di abbinamento dei vini agli alimenti<br>- Tecniche di degustazione dei vini<br>- Produzione vitivinicola locale e nazionale<br>- Tecniche di promozione e vendita<br>- Abilità<br>- Illustrare l'offerta gastronomica descrivendo gli aspetti organolettici, salutistici, geografici e culturali al fine di valorizzare la proposta offerta<br>- Illustrare la carta dei vini dettagliandone caratteristiche, azienda e metodi di produzione, provenienza ed abbinamenti<br>- Proporre abbinamenti enogastronomici in relazione alle scelte dei clienti e alla offerta della struttura ristorativa<br>- Valutare le esigenze o abitudini alimentari del cliente al fine di guidarli nella fase di scelta ed ordinazione<br>- Collaborare insieme allo chef di cucina e al direttore alla elaborazione ed aggiornamento del menù secondo tecniche promozionali | Illustrare l'offerta enogastronomica ed abbinare i vini | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e software gestionali per l'evasione degli ordini<br>***Abilità***<br>- Trascrivere manualmente o tramite dispositivi elettronici la comanda inserendo i riferimenti dell'ordine (n. tavolo, n. clienti etc) e rispettando la | Raccogliere le comande e trasferire gli ordini | 10 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | sequenza di uscita delle portate segnalando, se necessario, specifiche richieste o esigenze al fine di coordinarsi con la cucina<br>- Intervenire nelle dinamiche di ricezione/trasmissione delle ordinazioni al fine di rimuoverne eventuali criticità | | | | informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP<br>- Tecniche di preparazione dei piatti in tavola (tartara, flambè, ecc.)<br>- Tecniche di servizio per menù complessi: servizio alla guèridon, all'italiana, alla francese ed all'inglese<br>- Tecniche e strumenti per la sfilettatura del pesce<br>- Tecniche e strumenti per la sporzionatura in tavola<br>- Tecniche di mescita e conservazione dei vini<br>***Abilità***<br>- Preparare piatti direttamente in tavola adottando tecniche e comportamenti orientati all'igiene personale, delle attrezzature e del piano di lavoro<br>- Applicare tecniche di sfilettatura e servizio del pesce<br>- Eseguire il taglio e la sporzionatura dei cibi direttamente in tavola applicando le tecniche adeguate<br>- Eseguire piatti al flambè con l'impiego di varie tecniche e di vari distillati alcolici<br>- Controllare la qualità visiva del prodotto servito<br>- Monitorare l'adeguata temperatura di servizio dei vini e l'appropriatezza del bicchiere | Preparare e servire i piatti direttamente al tavolo | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione efficace e relazione interpersonale<br>- Lingua inglese<br>***Abilità***<br>- Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio | Comunicare in modo efficace in lingua inglese | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *N* | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di comunicazione efficace e relazione interpersonale<br>- Seconda lingua straniera<br>***Abilità***<br>- Impiegare uno stile comunicativo appropriato alla relazione con il cliente (anche in lingua straniera) nelle varie fasi di erogazione del servizio | Comunicare in modo efficace in lingua straniera – seconda lingua straniera | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. | Operare in sicurezza nel luogo di lavoro | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **288** | **Max 4** | |

***Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico, a valle delle restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.***

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 130 ore
Durata massima: 180 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 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 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 | Promuovere e commercializzare i pacchetti turistici |
| Curare e gestire le relazioni con i clienti e con gli stakeholders | Gestire e soddisfare il cliente |
| | Gestire le 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 | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- Mercato del turismo<br>- Offerta turistica locale<br>- Organizzazioni turistiche (tour operator)<br>- Elementi di storia e cultura del territorio<br>- Elementi di legislazione turistica | *Il mercato turistico* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di contabilità dei costi<br>- Elementi di gestione d'impresa<br>- Organizzazione del lavoro in agenzia turistica<br>- Tecnica turistica e professionale<br>- Tecniche di pianificazione di risorse e di mezzi<br>- Tecniche di tariffazione dei servizi turistici0<br>- Tecniche del lavoro di rete<br>- Tecniche di budgeting | *Tecnica e gestione dei servizi turistici* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Management sul processo di sviluppo di un nuovo prodotto/servizio.<br>- Elementi di geografia del turismo<br>- Metodologie di progettazione servizi turistici<br>- Tecniche di analisi del mercato turistico | *Progettare e valutare un offerta turistica integrata* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecniche di valutazione dei servizi turistici<br>- Tecniche di analisi della domanda di servizi turistici<br>- Tecniche di ricerca (dati/informazioni/notizie)<br>***Abilità***<br>- Analizzare il mercato al fine di rilevare i desiderata dei consumatori che non sono ancora stati soddisfatti e definire le tipologia di pacchetto da progettare<br>- identificare un target di riferimento prevalente e quantificare la domanda<br>- 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<br>- Identificare una destinazione turistica intesa come un sistema integrato costituito da attrattive e servizi.<br>- Definire la tipologia di pacchetto turistico che si intende definire standardizzato (viaggi a catalogo) o personalizzato (c.d. viaggi "Su misura")<br>- elaborare un viaggio e/o pacchetto combinando mezzi di trasporto, pernottamenti, servizi di guida e/o accompagnatori e visite alle attrazioni turistiche<br>- Ricercare dati ed informazioni per lo sviluppo del pacchetto<br>- individuare i fornitori di servizi turistici per identificare potenziali partner strategici<br>- 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)<br>- Curare gli aspetti gestionali e amministrativi delle proposte turistiche<br>- Definire un sistema di valutazione dei servizi turistici al fine di rilevare il grado di soddisfazione della offerta proposta | | | | informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Elementi di marketing strategico e operativo<br>- Strumenti e tecniche di promozione<br>- Mezzi e Canali di vendita on line ed off line<br>- Elementi di comunicazione d'impresa | *Promuovere e commercializzare i pacchetti turistici "* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Elementi di comunicazione pubblica<br>- Marketing turistico<br>- Tecnica commerciale del turismo<br><br>***Abilità***<br>- Supportare la definizione dei piani di comunicazione al fine di individuare i mercati ed i target obiettivo cui presentare le offerte<br>- Supportare la definizione di iniziative promozionali a sostegno della vendita dei pacchetti turistici<br>- Supportare la scelta dei canali e dei mezzi più indicati alla promozione e vendita dei pacchetti ideati<br>- Sovraintendere e supportare l'attività di commercializzazione dei pacchetti da parte di soggetti terzi cui è affidata la vendita diretta.<br>- Collocare l'offerta turistica nei circuiti organizzati | | | | informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Psicologia della comunicazione<br>- Tecniche di customer satisfaction<br>- Tecniche di comunicazione efficace<br>- La qualità del servizio nelle imprese turistiche<br><br>***Abilità***<br>- 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<br>- Monitorare e valutare l'offerta turistica progettata ed i servizi erogati | *Gestire e soddisfare il cliente* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di pubbliche relazioni<br>- Lingua straniera 1 e terminologia specifica del settore<br>- Lingua straniera 2 e terminologia specifica del settore | *Gestire le relazioni nel settore turistico* | 60 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- 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<br>- 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<br>- Curare i rapporti con gli operatori locali e le amministrazioni locali al fine di costruire una offerta turistica integrata<br>- Partecipare a fiere, workshop e Attività di relazione con il trade<br>- Promuovere sinergie con operatori locali, fornitori di servizi, intermediari di settore e amministrazioni locali<br>- Gestire i rapporti con i fornitori dei servizi offerti, utilizzando le tecniche contrattuali prestabilite dalla direzione. | | | | formali, non formali ed informali |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | 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 alimentali 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Il sistema agroalimentare regionale e le sue relazioni con i mercati nazionali e globali<br>- 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<br>- Tipicità e produzioni "bio"<br>- Principi di marketing strategico applicati al posizionamento dell'offerta ristorativa enogastronomia locale<br>- Processi decisionali e comportamenti alimentari dei consumatori<br>- Tecniche di analisi del mercato<br>- Strategie e tecniche di marketing dei servizi turistici<br>- Struttura e attori dell'industria della ristorazione<br>- Tipicità enogastronomiche territoriali alla luce delle scienze dell'alimentazione: nutrizione e dietologia<br>- Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici<br>- Strategie e tecniche di progettazione ed attualizzazione dei menù "di tradizione"<br>- Principi di customer experience e progettazione dei servizi nel settore food<br>- Tecniche di valutazione dei costi dei fattori produttivi e di pricing dell'offerta enogastronomica<br>***Abilità*** | *Definire le caratteristiche dell'offerta enogastronomica basata sulla risorse e le tradizioni del territorio* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Analizzare il mercato e definire le caratteristiche di contenuto, servizio e prezzo dell'offerta enogastronomica territoriale da erogare in relazione al posizionamento desiderato<br>- Definire la strategia di comunicazione per la promozione e la valorizzazione dell'offerta enogastronomica del territorio | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Modelli organizzativi delle filiere agroalimentari del territorio<br>- Reperibilità dei prodotti, affidabilità dell'approvvigionamento ed effetti della stagionalità<br>- Contrattualistica e gestione dei rapporti con i produttori ed i fornitori delle filiere agroalimentari del territorio<br>***Abilità***<br>- Identificare e selezionare produttori locali, sulla base della valutazione della qualità dei prodotti e dell'affidabilità dell'approvvigionamento<br>- Definire e sviluppare un sistema di relazione stabile ed affidabile con i fornitori per la gestione degli approvvigionamenti<br>- 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 | *Sviluppare e programmare il processo di approvvigionamento* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- 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<br>- Caratteristiche organolettiche e morfologiche degli alimenti tipici<br>- Aspetti semiotici e simbolici del cibo<br>- Ricettario tipico del territorio e caratteristiche nutrizionali dei piatti<br>- Ricettario innovativo ed uso di prodotti tipici locali<br>- Tecnologie tipiche di preparazione e cottura dei cibi di tradizione<br>- Tecniche innovative di preparazione e cottura applicabili al ricettario tradizionale | *Rivisitare le ricette tipiche del territorio secondo principi di creatività, ricerca e innovazione* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | e loro effetti<br>- Principi e tecniche di reinterpretazione delle ricette tradizionali rispetto alle attuali esigenze dietetiche e di gusto<br>***Abilità***<br>- Selezionare nell'ambito della tradizione culinaria del territorio le ricette secondo principi di valore e rappresentatività, tipicità e stagionalità dei prodotti locali<br>- 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<br>- Reinterpretare o creare nuovi piatti attraverso l'uso di prodotti tipici del territorio<br>- Conferire originalità all'offerta gastronomica agendo su ingredienti, tecniche di preparazione e presentazione<br>- Combinare tecniche culinarie innovative con i processi di lavorazione tradizionali | | | | |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Principi di comunicazione visiva<br>- Principi di design nel settore agroalimentare<br>- Storia del design dei prodotti legati al cibo<br>- Tecniche di analisi dei comportamenti del consumatore<br>***Abilità***<br>- Articolare i menù in antipasti, primi, secondi, contorni e dessert e frutta nel rispetto delle tradizioni<br>- Definire menù fissi, giornalieri o personalizzati sulla base della stagionalità degli ingredienti e della tipicità dei prodotti locali<br>- 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.)<br>- Esaltare le caratteristiche del menù proposto attraverso una attenta selezione dei vini e definendo le migliori soluzioni di abbinamento di pietanze e bevande | *Progettare i menù, l'abbinamento dei vini e le modalità di presentazione dei cibi valorizzando tradizione e tipicità del territorio* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Valutare il sapore dei piatti calibrando le sfumature fino al raggiungimento del sapore e dell'equilibrio desiderati<br>- Sviluppare proposte estetiche prefigurando ed allestendo il piatto come un oggetto di design attraverso la contaminazione di cibo ed oggetti | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Principi di estetica enogastronomica<br>- Elementi di food design<br>- Processi e tecniche avanzate di pasticceria<br>***Abilità***<br>- Preparare le materie prime e i semilavorati impiegando prodotti tipici locali e valorizzando le proprietà organolettiche degli ingredienti<br>- Realizzare le preparazioni gastronomiche combinando tecniche di lavorazione e cottura innovative con quelle tradizionali<br>- Realizzare la composizione e finitura dei piatti secondo uno stile tradizionale e/o originale conferendo valore estetico ed emozionale al piatto<br>- Coordinare la brigata durante la fase di produzione assicurando la continuità ed efficacia del flusso di lavoro e la gestione contemporanea di servizi diversificati | *Realizzare ricette di tradizione ed innovative basate su prodotti tipici del territorio* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Modelli organizzativi e processi dell'approvvigionamento e della conservazione<br>- Tecniche di gestione del magazzino: ordini e stoccaggio merci<br>- Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari<br>- Tecnologie e biotecnologie del cibo applicabili ai prodotti del territorio<br>- Tecniche di problem solving<br>***Abilità***<br>- Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti<br>- Garantire la conformità del processo di approvvigionamento anche in presenza di criticità nelle forniture, definendo, coordinando ed attuando le azioni necessarie | *Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di | *Gestire il sistema di garanzia dell'igiene e* | 15 | 0 | Ammesso credito di frequenza con valore a priori |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti<br>- Normativa igienico-sanitaria e procedura di autocontrollo HACCP nella ristorazione<br>- Tecniche e metodi di controllo qualità per la manipolazione e conservazione e stoccaggio dei generi alimentari<br>- Tipologia, caratteristiche e funzioni delle attrezzature e dei macchinari di servizio<br>- Norme di igiene e sicurezza ambientale e personale<br>- Metodi e tecniche di sanificazione di attrezzature ed ambienti di lavoro<br>***Abilità***<br>- Applicare le misure di prevenzione dei pericoli igienico sanitari connessi alla manipolazione degli alimenti<br>- 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 | *della pulizia del luogo di lavoro* | | | riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione (conformità settore di riferimento e validità temporale). Formazione *secondo quanto previsto dai Regolamenti Europei 852/04 e 178/0* |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Principi di management delle aziende ristorative e turistiche<br>- Principi e tecniche di programmazione, gestione e controllo economico-finanziario di un impresa di ristorazione<br>- Sistema qualità della ristorazione<br>- Tecniche di progettazione degli spazi della ristorazione integrati da attività espositive, degustative e di vendita di prodotti tipici<br>***Abilità***<br>- Definire le caratteristiche tecniche ed organizzative dei processi di produzione e fruizione dell'offerta ristorativa<br>- Coordinare la progettazione del cibo dal punto di vista estetico, comunicativo e rappresentativo<br>- Programmare i carichi di lavoro sulla base dello stato delle risorse e delle caratteristiche dell'offerta<br>- Selezionare, coordinare le risorse umane della brigata e gestire flussi di lavoro e attività anche nelle situazioni di erogazione simultanea di servizi diversificati | *Sviluppare e gestire i fattori produttivi in modo efficiente ed efficace* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Formare le risorse umane della brigata per la corretta comunicazione dei valori distintivi dell'offerta enogastronomica territoriale<br>- Coordinare ed attuare programmazione, gestione e controllo economico-finanziario dell'azienda ristorativa secondo una logica di redditività<br>- Definire la linea di condotta in caso di reclami da parte dei clienti insoddisfatti, gestire le criticità e monitorare la customer satisfaction<br>- 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. | | | | |
| 10 | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di marketing sensoriale nel settore della ristorazione<br>- Tecniche di progettazione dell'accoglienza<br>- Strategie di Narrazione e narratività dei territori turistici: la cookery experience<br>- Tecniche di progettazione dei sistemi di accoglienza<br>- Information & Communication Technology nel settore food e beverage<br>***Abilità***<br>- Creare esperienze uniche di gusto in grado di attivare un ricordo emozionale legato al territorio coinvolgendo anche i produttori locali<br>- Ideare combinazioni di sapori in grado di attivare percezioni multisensoriali<br>- Realizzare la degustazione come esperienza dinamica, selezionando la successione dei piatti<br>- Gestire l'esperienza degustativa individuando modalità e contesti di somministrazione e di consumo innovativi<br>- Organizzare esperienze degustative in cui la fase di produzione è contemporanea alla fase di somministrazione, al fine di coinvolgere i clienti<br>- Valorizzare gli aspetti di conoscenza e di relazione della fase di degustazione attraverso l'impiego di soluzioni tecnologiche interattive e digitali<br>- Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo | *Progettare e realizzare esperienze innovative di degustazione multisensoriale* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 11 | ***Conoscenze***<br>- Tecnologie informatiche e comunicazione multimediale<br>- Principi e tecniche di social media communication<br>- Principi e tecniche di comunicazione interpersonale e public speaking<br>- Strategie e strumenti di viral marketing nel comparto alimentare<br>- Norme e tecniche di organizzazione degli eventi enogastronomici<br>- Tecniche di comunicazione persuasiva e neuromarketing applicato al comparto food<br>- Il sistema dei media nel settore enogastronomico: mezzi, canali e veicoli<br>***Abilità***<br>- Utilizzare codici e tecniche linguistiche adeguati ai diversi canali, mezzi e veicoli di comunicazione<br>- Applicare tecniche di comunicazione pubblicitaria per veicolare messaggi persuasivi ed attrarre i propri target obiettivo<br>- 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<br>- Valutare l'adeguatezza dei risultati rispetto agli obiettivi e definire interventi di revisione e sviluppo<br>- Organizzare eventi tematici, itinerari ed esperienze enogastronomiche di degustazione per promuovere i propri servizi e l'attrattività del territorio come meta turistica<br>- Gestire le relazioni pubbliche con gli stakeholder del comparto enogastronomico<br>- Definire e applicare tecniche promozionali per garantire continuità alle attività di ristorazione | *Identificare ed applicare le tecniche pubblicitarie e comunicative adeguate per la promozione turistica del territorio* | 55 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **400** | | |

***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 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.

Le attrezzature indicate sono necessarie per le unità di risultato di apprendimento n. 4 ,5 e 6

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 |
| Ricercare 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Fondamenti di marketing strategico<br>- Elementi di Scienze strategiche<br>- Principi di management, economia e finanza aziendale<br>- Tecniche di pianificazione strategica<br>- Principi di scienze economiche e aziendali<br>- Elementi di controllo di gestione<br>***Abilità***<br>- Individuare a partire dalla mission, le risorse interne dell'azienda sulle quali investire e saper prevedere le sfide da fronteggiare (analisi SWOT - *Strenghts, Weaknesses, Opportunities e Threats* )<br>- 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<br>- Analizzare il portfolio attività dell'Area Strategica d'Affari e prevedere le | *Gestire le fasi del processo di marketing management: analisi, pianificazione, attuazione e controllo* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | strategie di sviluppo (di mercato/di prodotto diversificazione/penetrazione) più adatte al perseguimento degli obiettivi prefissati | | | | |
| | ***Conoscenze***<br>- Metodologie di ricerca sociale applicate all'analisi dei comportamenti di acquisto e consumo<br>- Tecniche di statistica applicata. Strumenti per la ricerca e l'elaborazione dei dati<br>- Fonti informative tipiche per l'analisi del marcato<br>***Abilità***<br>- Raccogliere informazioni al fine di effettuare analisi di mercato efficaci, esaustive e coerenti in relazione alle richieste del committente<br>- Identificare i bisogni e i desideri della domanda e riconoscere le tendenze e i trend di mercato interessanti per il core business aziendale<br>- Identificare e profilare gruppi distinti di consumatori, analizzandone ruoli, comportamenti e abitudini di acquisto e di consumo<br>- Analizzare e gestire le influenze del macro e micro ambiente di marketing sull'azienda<br>- Identificare e caratterizzare i competitors diretti e indiretti in termini di posizionamento sul mercato, strategie e comportamenti adottati | *Utilizzare tecniche di ricerca e analisidel mercato per analizzare la domanda e l'offerta e realizzare una strategia orientata al cliente* | 35 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di sociologia e ricerca sociale<br>- Tecniche e strumenti di indagine ed analisi quanti/qualitativa<br>- Modelli di ricerca statistica, matrici e mappe<br>- Tecniche di segmentazione e targeting<br>- Tecniche di profilazione<br>- Tipologie e variabili di segmentazione<br>***Abilità***<br>- Classificare i clienti, all'interno del mercato di riferimento, in segmenti dai bisogni omogenei utilizzando variabili demografici, sociali, comportamentali, | *Realizzare la segmentazione e definire il mercato obiettivo (targeting);* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | etc.)<br>- 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<br>- 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<br>- 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 | | | | |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Principi di scienze economiche e aziendali<br>- Tecniche di segmentazione, targeting e posizionamento<br>- Tecniche di benchmarketing<br>- Strategie e tecniche di differenziazione<br>***Abilità***<br>- 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<br>- Scegliere quali e quante caratteristiche distintive sviluppare per differenziare il prodotto/servizio dell'azienda e avere un vantaggio competitivo sul mercato obiettivo<br>- Individuare il modo in cui si desidera che un prodotto/servizio si collochi nella mente del potenziale consumatore<br>- Saper riconoscere eventuali gap o errori di posizionamento e gestire i casi di posizionamento insufficiente, ristretto, confuso o poco credibile<br>- 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. | *Definire ed implementare la strategia di posizionamento e differenziazione* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Fondamenti di marketing operativo (marketing mix)<br>***Abilità***<br>- 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 | *Definire gli obiettivi di mktg e redigere un piano di marketing* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di *pricing*<br>- Elementi di budget e controllo<br>- Fondamenti di distribuzione commerciale: attori, tipologie di canali e strutture di distribuzione<br>- Supply chain management<br>***Abilità***<br>- Definire punti di forza e punti di debolezza del prodotto o servizio ed individuare i vantaggi competitivi dell'offerta rispetto ai competitor<br>- 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<br>- 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<br>- Definire in relazione agli obiettivi di profitto dell'azienda le politiche di prezzo stimando i costi ed analizzando le strategie dei concorrenti.<br>- 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<br>- Selezionare e gestire i canali di distribuzione attraverso i quali i prodotti o servizi saranno immessi sul mercato individuando soluzioni dirette o di | *Individuare ed implementare le decisioni di prodotto, prezzo e distribuzione* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | intermediazione per raggiungere i clienti business o consumer<br>- 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<br>- Valutare la funzionalità del packaging sottoponendolo a prove di resistenza, visive, di ergonomia, usabilità e gradimento nei confronti dei rivenditori e dei consumatori<br>- 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<br>- Definire, gestire e controllare le attività promozionali in-store | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di pianificazione operativa<br>- Tecniche di brand management<br>- Mezzi e strumenti per la comunicazione di massa<br>- E commerce e digital marketing<br>- Tecniche di coordinamento<br>- Principi di organizzazione del lavoro in team<br>- Tecniche di valutazione e controllo<br>***Abilità***<br>- Definire e curare una strategia di comunicazione integrata coerente al posizionamento desiderato e progettato<br>- Coordinare l'esecuzione del piano marketing analizzando e monitorando i risultati delle azioni di marketing<br>- Selezionare e gestire i canali promozionali attraverso i quali i prodotti o servizi saranno introdotti e promossi sul mercato<br>- Programmare le attività promozionali e pubblicitarie selezionando in un piano di *communication mix* mezzi, canali e veicoli definendone i relativi costi<br>- Individuare le soluzioni di brand image ed identity capaci di valorizzare il prodotto/servizio | *Redigere, implementare e controllare il piano di comunicazione secondo i principi della comunicazione di impresa* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di visual merchandising<br>- Tecniche di promozione e sponsorizzazione<br>- Tecniche di negoziazione e di comunicazione efficace<br>- Tecniche di problem solving e customer satisfaction<br>- Principi di comunicazione visiva<br>- Elementi di semiotica e sociolinguistica<br>- Teoria e tecniche della pubblicità<br>- Lingua inglese e terminologia di settore<br>- Tutela dei dati e normativa sulla privacy<br>***Abilità***<br>- Sostenere la reputazione della marca ed il valore dell'offerta curando le pubbliche relazioni<br>- 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<br>- | *Comunicare in modo efficace con il cliente* | 40 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | | 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.

STANDARD MINIMO 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 Organizzazione Eventi

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| Ideare e progettare un evento | Pianificare un evento |
| | Definire gli aspetti economici e finanziari di un evento |
| Organizzare un evento | Definire e coordinare attività e risorse umane |
| | Allestire un evento |
| | Gestire e coordinare i rapporti con fornitori e partner |
| | Definire il piano di sicurezza |
| | Operare in sicurezza nel luogo di lavoro |
| | Predisporre le pratiche amministrative necessarie alle autorizzazioni di servizi e attività |
| Implementare e supervisionare un evento | Monitorare le attività di un evento |
| Curare le attività di informazione e comunicazione di un evento | Definire l'identità visiva di un evento |
| | Promuovere e pubblicizzare un evento |
| | Curare le relazioni e l'informazione con l'esterno |
| -- | Comunicare in modo efficace in lingua straniera – lingua inglese |
| -- | Comunicare in modo efficace in lingua straniera – seconda lingua straniera |

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

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

- Diploma di istruzione secondaria superiore
- Conoscenza della Lingua Inglese 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.
- Per i cittadini stranieri, oltre alla conoscenza della lingua inglese almeno al livello B.1, 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- I contratti nazionali e collettivi<br>- Il contratto a tempo determinato e indeterminato<br>- Il contratto di apprendistato: caratteristiche, riferimenti normativi<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Processi e tecniche di project management<br>- Elementi di marketing strategico e operativo<br>- Tecniche di segmentazione dei consumatori<br>- Classificazione e tipologie di eventi<br>- Tecniche di ricerca e analisi del mercato<br>***Abilità***<br>- Analizzare il contesto di rifermento e definire gli obiettivi, la tipologia di evento ed i servizi adeguati a soddisfare le richieste della committenza<br>- Analizzare i soggetti potenzialmente interessati a fruire dell'evento al fine di | *Pianificare un evento* | 30 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | valutarne la sostenibilità in termini di attrattività e redditività<br>- Raccogliere dati ed informazioni utili alla progettazione e sostenibilità dell'evento<br>- Sviluppare il concept dell'evento definendo mission, vision ed obiettivi<br>- Sviluppare l'idea di massima dell'evento definendone format, contenuti, destinatari timing, location e strategia comunicativa al fine di valutare la fattibilità economica dello stesso (costi/ricavi) | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di amministrazione e gestione economica e finanziaria.<br>- Strumenti operativi di valutazione costi/benefici.<br>- Concetti chiave e applicazione del fundraising e fundraising relazionale<br>- Principi e strategie di co-marketing e sponsorizzazione<br>- Principi e tecniche di negoziazione<br>- Politiche di pricing e tecniche di Budgeting<br>***Abilità***<br>- Definire le esigenze economiche e finanziarie di un evento individuando le possibili fonti di finanziamento<br>- Prevedere e promuovere accordi di partenariato per intercettare potenziali sostenitori e finanziatori | *Definire gli aspetti economici e finanziari di un evento* | 30 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di organizzazione del lavoro<br>- Event management: strumenti e metodi di organizzazione e gestione di un evento.<br>- Principi e tecniche di selezione del personale<br>- Tecniche di gestione e coordinamento del lavoro di team<br>- Tecniche di valutazione e monitoraggio<br>***Abilità***<br>- Definire un piano di lavoro dettagliando attività, obiettivi e deadline<br>- Selezionare le risorse umane ed organizzarle in team di lavoro in relazione alla tipologia di attività distribuendo carichi e compiti di lavoro in relazione | *Definire e coordinare attività e risorse umane* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | agli obiettivi definiti<br>- Definire le modalità di monitoraggio e valutazione delle attività e del processo organizzativo dell'evento al fine di intercettare in fase di erogazione eventuali scostamenti e poter prevedere azioni correttive o migliorative | | | | |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di allestimento e principi di design<br>- Tipologie e materiali di allestimento<br>- Tipologie e caratteristiche dei servizi tecnici<br>- Principi e tecniche di visual merchandising<br>***Abilità***<br>- Organizzare il layout degli spazi individuando le soluzioni di allestimento più adeguate agli standard di immagine, funzionalità ed accessibilità a seconda della tipologia di evento, della location, delle aree a disposizione, del numero dei partecipanti previsti<br>- Individuare i materiali, le attrezzature e le tecnologie necessarie alla realizzazione dell'evento valutando l'opportunità di acquisto o noleggio<br>- Definire un piano operativo delle attività di allestimento, disallestimento e riordino organizzando le risorse materiali e relazionali necessarie | *Allestire un evento* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi di gestione strategica del supply chain management<br>- Tipologie, livelli e tecniche di sponsorizzazione<br>- Strategie e tecniche di co-markeitng<br>***Abilità***<br>- Individuare i servizi primarie e secondari necessari alla organizzazione dell'evento, selezionando e formalizzando i rapporti con i fornitori e definendo modalità di erogazione, forniture e dotazioni<br>- Intercettare le risorse finanziare necessarie alla sostenibilità dell'evento anche attraverso contratti di partnership, sponsorizzazioni o azioni di co-marketing | *Gestire e coordinare i rapporti con fornitori e partner* | 20 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| N | ***Conoscenze***<br>- Modelli organizzativi, normativa e piano di "Safety & Security"<br>- Testo Unico Leggi Pubblica Sicurezza (TULPS) settore spettacolo<br>- Principali rischi legati all'uso delle attrezzature<br>***Abilità***<br>- Realizzare un piano sicurezza in conformità alla normativa di settore definendo modalità di accesso e deflusso all'area, misure antincendio e di primo soccorso, piano di emergenza ed evacuazione, modalità di allestimento ed esercizio di impianti e installazioni | *Definire il piano di sicurezza* | 12 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza sul lavoro: regole e modalità di comportamento (generali e specifiche)<br>- Principi comuni e aspetti applicativi della legislazione vigente in materia di sicurezza. | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| N | ***Conoscenze***<br>- Adempimenti e procedure amministrative per eventi e manifestazioni<br>***Abilità***<br>- Gestire gli adempimenti burocratici necessari alla tipologia di evento verificando la completezza e correttezza delle autorizzazioni necessarie a tutte le fasi di lavoro, attività e servizi previsti nell'ambito dell'evento<br>- Organizzare una segreteria amministrativa per la gestione di tutti gli adempimenti burocratici amministrativi necessari alla organizzazione di un evento | *Predisporre le pratiche amministrative necessarie alle autorizzazioni di servizi e attività* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di gestione e coordinamento del personale<br>- Principi e Tecniche di team building<br>- Tecniche di problem solving<br>- Principi e tecniche di negoziazione<br>- Tecniche di gestione delle relazioni interpersonali<br>- Modelli e tecniche di rilevazione della soddisfazione<br>***Abilità***<br>- Supervisionare le operazioni di allestimento, disallestimento e riordino delle aree nei tempi e secondo le procedure definite<br>- Gestire l'accoglienza, la registrazione e gli accessi dei partecipanti secondo le modalità definite<br>- Monitorare il rispetto del programma dell'evento in termini di servizi , attività e tempistiche<br>- Coordinare e supervisionare i servizi offerti intervenendo in caso di problematiche, disservizi e segnalazioni<br>- Curare i rapporti con fornitori ed espositori nel caso di eventi fieristici rilevando eventuali esigenze ed adottando le opportune azioni correttive<br>- Curare le attività di accoglienza ed accommodation dei relatori nel caso di attività seminariali. convegnistiche e congressuali<br>- Verificare il corretto funzionamento di impianti e attrezzature tecniche in relazione agli standard di servizio necessari alla tipologia di evento<br>- Supervisionare le attività di somministrazione cibi e bevande secondo gli standard di servizio definiti ed nel rispetto della normativa vigente<br>- Monitorare le attività dei team di lavoro verificando il corretto svolgimento delle mansioni assegnate alle risorse umane impiegate in relazione ad obiettivi di risultato e tempi assegnati | *Monitorare le attività di un evento* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Strategie e principi di comunicazione integrata degli eventi<br>- Principi e tecniche di comunicazione visiva | *Definire l'identità visiva di un evento* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Definire la corporate identity ed image dell'evento al fine di creare una strategia di comunicazione visiva dell'evento integrata e riconoscibile verificando che tutti i materiali di comunicazione on line ed off line rispettino gli standard di immagine definiti | | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di marketing communication<br>- I canali di comunicazione : mezzi, strumenti e veicoli<br>- Principi e caratteristiche di un piano di media marketing<br>- Le concessionarie pubblicitarie<br>- Principi e tecniche di pubblicità on line ed off line<br>- Strategie e tecniche di promozione<br>- Strategie e tecniche di social media marketing<br><br>***Abilità***<br>- Definire una piano di comunicazione individuando obiettivi, contenuti, mezzi e canali adeguati a promuovere l'evento in relazione al target individuato e alle risorse disponibili<br>- Prenotare gli spazi pubblicitari in relazione al piano media definito formalizzando gli accordi contrattuali con i concessionari dei mezzi individuati e verificando le uscite<br>- Suscitare l'aspettativa , mantenere l'attenzione e la memorabilità dell'evento curando la comunicazione prima , durante e dopo l'evento sia on line che off line<br>- Individuare le attività di Merchandising, produzione e distribuzione di gadget promozionali a supporto dell'evento<br>- Gestire i canali di comunicazione on line elaborando un piano editoriale dei contenuti, un calendario di pubblicazione, modalità e tempistiche di interazione con il pubblico e gestione dei feedback e dei commenti<br>- Gestire il budget assegnato alle attività di comunicazione e monitorare | *Promuovere e pubblicizzare un evento* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | l'efficacia del piano media in termini di costo/contatto, frequenza, copertura<br>- Definire compiti e funzioni dello staff addetto alle attività di comunicazione ed informazione distribuendo le mansioni in relazione alle attività ed al timing previsti dal piano di comunicazione | | | | |
| N | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di comunicazione esterna<br>- Principi e tecniche di pubbliche relazioni<br>- Organizzazione di un ufficio stampa: ruoli e attività<br>- Teorie e tecniche del linguaggio giornalistico<br>- Strategie e tecniche di content marketing<br>***Abilità***<br>- Curare le pubbliche relazioni ed i contatti con gli stakeholder di interesse all'evento<br>- Organizzare l'ufficio stampa e le attività di press office al fine di assicurare all'evento una comunicazione puntuale e corretta<br>- Capitalizzare il passaparola dell'evento curando le relazioni con gli stakeholders<br>- Curare i rapporti con i mezzi di informazione tenendo una mailing listi aggiornata e completa e verificando l'invio puntuale di comunicati ed informazioni durante tutte le fasi dell'evento | *Curare le relazioni e l'informazione con l'esterno* | 30 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>Grammatica e speaking applicata al settore | *Lingua straniera - Inglese* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| N | ***Conoscenze***<br>Grammatica e speaking applicata al settore | *Seconda lingua straniera* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | **365** | **Max 4** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico, a valle delle restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***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 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 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; 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 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 per l'attività di Carrozziere delle Autoriparazioni

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| Gestire l'attività di autoriparazione | Inquadramento della professione |
| | Gestire la comunicazione con in cliente |
| | Lingua inglese tecnica |
| | Pianificare ed organizzare le attività di autoriparazione |
| | Lavorare in sicurezza |
| Realizzare la diagnosi tecnica e strumentale di carrozzeria, telaio e cristalli | Caratteristiche tecniche dei materiali metallici |
| | Effettuare diagnosi delle componenti danneggiate della carrozzeria, telaio e cristalli |
| Eseguire interventi di riparazione e manutenzione di carrozzeria, telaio e cristalli | Effettuare interventi di riparazione e manutenzione della carrozzeria, del telaio e dei cristalli |
| | Effettuare operazioni di verniciatura della carrozzeria |

***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 stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A*2* 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Caratteristiche economiche del settore<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali<br>- Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni<br>- Normativa di settore, Codice della strada | *Inquadramento della professione* | 16 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di ascolto e comunicazione<br>***Abilità***<br>- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione con i clienti per rilevare le informazioni utili a definire lo stato del veicolo | *Gestire la comunicazione con in cliente* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Lingua inglese tecnica in ambito dell'autoriparazione (schemi elettrici, elettronici e meccanici) | *Lingua inglese tecnica* | 12 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di pianificazione ed organizzazione del lavoro<br>- Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti derivanti dall'esercizio dell'attività di autoriparazione<br>***Abilità***<br>- Adottare criteri di pianificazione e organizzazione del lavoro<br>- Applicare tecniche per la preventivazione dei costi e tempi | *Pianificare ed organizzare le attività* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Materiali metallici: caratteristiche tecniche, tipologie e proprietà | *Caratteristiche tecniche dei materiali metallici* | 10 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e metodi per eseguire, leggere e interpretare il check up sullo stato del veicolo<br>- Tecniche di diagnosi difettosità funzionali ed estetiche della carrozzeria<br>- Elementi di tecnologia dell'autovettura per la corretta esecuzione di operazioni meccaniche elementari su elementi di telaio e di carrozzeria e sui cristalli<br>***Abilità***<br>- Identificare le componenti danneggiate di telaio, carrozzeria e cristalli<br>- Valutare l'entità del danno lieve/grave<br>- Determinare le possibili alternative di sostituzione e/o riparazione delle parti danneggiate<br>- Individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali necessarie alla manutenzione, sostituzione e riparazione di parti della carrozzeria, del telaio o dei cristalli | *Effettuare diagnosi delle componenti danneggiate della carrozzeria, telaio e cristalli* | 32 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e attrezzature di smontaggio/assemblaggio della carrozzeria e delle parti accessorie degli autoveicoli<br>- Processi di raddrizzatura e livellamento di telaio e carrozzeria<br>- Lavorazioni manuali al banco<br>- Processi di formatura e separazione delle lamiere<br>- Procedure, metodiche, tecniche di saldatura<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di raddrizzatura e livellamento del telaio e della scocca con l'impiego del banco di riscontro<br>- Ricostruire le parti sensibilmente danneggiate, effettuando correttamente le | *Effettuare interventi di riparazione e manutenzione della carrozzeria, del telaio e dei cristalli* | 42 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | operazioni di taglio, sagomatura e saldatura<br>- Eseguire operazioni di stacco e riattacco dei cristalli con prove di ermeticità e tenuta | | | | |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e procedure di pulizia, mascheratura e carteggiatura anche delle parti non metalliche del veicolo<br>- Tecniche di diluizione e filiazione delle vernici<br>- Sistemi e processi di verniciatura e lucidatura del veicolo<br>- Caratteristiche e modalità di applicazione dei principali prodotti vernicianti, dei solventi, dei pigmenti abrasivi ecc<br>- Tecniche ed apparecchiature per l'essiccazione delle vernici<br>- Caratteristiche delle tipologie di vernici da utilizzare (metallizzate e non, a base d'acqua, pastello) e dei sistemi tintometrici<br>***Abilità***<br>- Applicare tecniche di pre-trattamento delle superfici da verniciale<br>- Individuare ed adottare idonee tecniche di verniciatura, essiccazione e lucidatura a seconda dei materiali da trattare<br>- Identificare la rispondenza della tipologia di verniciatura eseguita agli standard qualitativi definiti dalle diverse case automobilistiche<br>- Regolare e realizzare apparecchiature tintometriche per la preparazione delle vernici da applicare<br>- Applicare tecniche e procedure per la verifica e il collaudo delle parti sostituite o riparate | *Effettuare operazioni di verniciatura della carrozzeria* | 42 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza su lavoro: normativa, modalità di comportamento e Gestione sicura del luogo di lavoro<br>- Norme di igiene ambientale e personale<br>***Abilità***<br>- Applicare le normative di sicurezza e ambientali specifiche per il settore | *Lavorare in sicurezza* | 12 | 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 |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario | | | | conforme all'Accordo Stato - Regioni 21/12/2011 – Formazione dei lavoratori ai sensi dell'art. 37 comma 2 del D.lgs. 8 1/2008 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | 196 | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima del tirocinio curricolare, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 84 ore, fatto salvo il caso dei *responsabili tecnici delle imprese già iscritte nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane già abilitate alle attività di meccatronica o a quella di gommista, qualora non siano già in possesso di almeno uno dei requisiti tecnico professionali di cui alle lettere a) e c) del comma 2 dell'art. 7 della L. n. 122 del 1992*", per i quali – secondo quanto stabilito dall'Accordo sancito in Conferenza Stato Regioni in data 12 luglio 2018 – ha una durata minima di 54 ore.

***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 con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 6, 7 e 8

***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
- Crediti formativi di frequenza con valore a priori:
- riconoscimento dell'Unità di risultato di apprendimento "*lavorare in sicurezza*" 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;

- riconoscimento delle Unità di risultato di apprendimento “Inquadramento della professione”, “Gestire la relazione con il cliente – autoriparazioni”, “Pianificare e organizzare l’attività di autoriparazione”, “Terminologia inglese tecnica”, “Lavorare in sicurezza” per i Responsabili tecnici delle imprese già iscritte nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane e abilitate all'attività di meccatronica o a quella di gommista.

***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 ATTREZZATURE: laboratorio attrezzato con banco attrezzature, macchinetta carteggiatrice, lucidatrice, carrelli utensili attrezzati: chiavi, cacciaviti, pistola per verniciare, aspiratore fumi e polveri, arrotolatori aria compressa, saldatrice e saldatrice spotter, banco minitiro per ammaccature, crick sollevatore, cavalletti.

Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 6, 7 e 8

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 Tecnico per l'Attività di Gommista delle Autoriparazioni

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

| **Unità di Competenza** | **Unità di Risultati di Apprendimento** |
|---|---|
| Gestire l'attività di autoriparazione | Inquadramento della professione |
| | Gestire la comunicazione con in cliente |
| | Lingua inglese tecnica |
| | Pianificare ed organizzare le attività di autoriparazione |
| | Lavorare in sicurezza |
| Realizzare la diagnosi tecnica e strumentale di pneumatici e cerchioni | Caratteristica e tecnologia del pneumatico |
| | Effettuare la diagnosi sullo stato di pneumatici e cerchioni |
| Eseguire la riparazione e manutenzione di pneumatici e cerchioni | Utilizzare software per la convergenza |
| | Eseguire la sostituzione e la riparazione di pneumatici e/o cerchioni |

***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 stranieri è indispensabile la conoscenza della lingua italiana almeno al livello A2 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Caratteristiche economiche del settore<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali<br>- Officina di autoriparazione: strumenti, tecnologie e lavorazioni<br>- Normativa di settore, Codice della strada | *Inquadramento della professione* | 16 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di ascolto e comunicazione<br>***Abilità***<br>- Utilizzare le tecniche di comunicazione e relazione con i clienti per rilevare le informazioni utili a definire lo stato del veicolo | *Gestire la comunicazione con in cliente* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Lingua inglese tecnica in ambito dell'autoriparazione (schemi elettrici, elettronici e meccanici) | *Lingua inglese tecnica* | 12 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di pianificazione ed organizzazione del lavoro<br>- Principali riferimenti normativi in materia di smaltimento dei rifiuti derivanti dall'esercizio dell'attività di autoriparazione<br>***Abilità***<br>- Adottare criteri di pianificazione e organizzazione del lavoro<br>- Applicare tecniche per la preventivazione dei costi e tempi | *Pianificare ed organizzare le attività* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie, caratteristiche e prestazioni degli pneumatici in rapporto alla | *Caratteristica e tecnologia del* | 8 | | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | destinazione tecnica e di utilizzo sullo specifico veicolo<br>- Tecnologia dello pneumatico (indici di carico, codici di velocità, misure ed equivalenze dimensionali | *pneumatico* | | | sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche e metodi per eseguire, leggere e interpretare il check up sullo stato di pneumatici e cerchioni<br>***Abilità***<br>- Identificare i danni a pneumatici e cerchioni<br>- Valutare la riparabilità del danno<br>- Determinare le possibili alternative di sostituzione e/o riparazione delle parti danneggiate<br>- Individuare tecnologie, strumenti e fasi sequenziali necessarie alla sostituzione e riparazione di pneumatici | *Effettuare la diagnosi sullo stato di pneumatici e cerchioni* | 27 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali e non formali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Software per la convergenza<br>***Abilità***<br>- Utilizzare software per convergenza ruote | *Utilizzare software per la convergenza* | 12 | | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza solo in presenza di evidenze relative a coerenti apprendimenti formali |
| *8* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di meccanica<br>- Procedura di smontaggio e montaggio di parti meccaniche ed elettroniche<br>- Procedura di montaggio/smontaggio pneumatici e cerchioni<br>- Procedure per la riparazione, sostituzione e manutenzione degli pneumatici<br>- Procedure per la convergenza e l'allineamento ruote<br>- Modalità di utilizzo di strumenti per la misurazione e la regolazione di convergenza, pressione e bilanciatura<br>***Abilità***<br>- Applicare il fungo e la toppa per la riparazione delle forature che rientrano entro i limiti di riparabilità | *Eseguire la sostituzione e la riparazione di pneumatici e/o cerchioni* | 58 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Applicare le tecniche di assemblaggio e gonfiamento degli pneumatici, curando che la pressione di esercizio sia conforme coni valori specificati dal costruttore del veicolo<br>- Utilizzare appositi sostegni (ponte di sollevamento o cavalletti) per rimuovere lo pneumatico dalla ruota<br>- Applicare tecniche di rimontaggio dello pneumatico al fine di ottimizzare tenuta e comfort della vettura<br>- Verificare che gli pneumatici selezionati per la sostituzione siano conformi ai requisiti di legge e alle istruzioni del costruttore per il veicolo in oggetto<br>- Provvedere alla sostituzione delle valvole<br>- Applicare le procedure per l'esecuzione del corretto bilanciamento degli pneumatici e dell'assetto della vettura, in caso di vibrazioni, sfarfallamento o usura eccessiva o irregolare<br>- Utilizzare strumenti e attrezzature al fine di regolare l'allineamento e la convergenza delle ruote<br>- Utilizzare gli appositi contrappesi di bilanciatura al fine di ottenere la giusta equilibratura delle ruote<br>- Applicare tecniche e procedure perla verifica e il collaudo degli pneumatici sostituiti e riparati | | | | |
| *9* | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza su lavoro: normativa, modalità di comportamento e Gestione sicura del luogo di lavoro<br>- Norme di igiene ambientale e personale<br>***Abilità***<br>- Applicare le normative di sicurezza e ambientali specifiche per il settore<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario | *Lavorare in sicurezza* | 12 | 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 |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | 175 | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 75

Nel caso dei responsabili tecnici delle imprese già iscritte nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane già abilitate alle attività di meccatronica o a quella di carrozzeria, non in possesso di almeno uno dei requisiti tecnico professionali di cui alle lettere a) e c) del comma 2 dell'art. 7 della L. n. 122 del 1992", la durata minima del tirocinio è di 45 ore.

***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 con particolare riferimento alle unità di risultato di apprendimento n. 6 e 8

***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
- Crediti formativi di frequenza con valore a priori:
  - riconoscimento dell'Unità di risultato di apprendimento "Lavorare in sicurezza" 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;
- riconoscimento delle Unità di risultato di apprendimento "Inquadramento della professione", "Gestire la relazione con il cliente – autoriparazioni", "Pianificare e organizzare l'attività di autoriparazione", "Terminologia inglese tecnica", "Lavorare in sicurezza" per coloro i quali siano Responsabili tecnici delle imprese già iscritte nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese artigiane e abilitate all'attività di meccatronica o a quella di carrozziere.

***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 ATTREZZATURE: laboratorio attrezzato con sollevatori di piccola portata, smontagomme, bilanciatrice, macchina assetto ruote, tornio e raddrizza cerchi; compressori e ricambi e utensileria di base.

Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n. 6 e 8

Qualora l'Odf non disponesse delle attrezzature minime indicate potrà ricorrere ad aziende specializzate 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 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 Tecnico Progettazione e Stampa 3D

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Inquadramento della professione |
| 1. Definire le caratteristiche dei manufatti da realizzare | Analizzare il mercato della prototipazione additiva |
| | Definire l'idea creativa del manufatto da realizzare attraverso prototipazione additiva |
| 2. Progettare e rappresentare oggetti grafici attraverso applicazioni CAD 3D | Principi e norme del disegno meccanico |
| | Progettare oggetti grafici attraverso applicazioni CAD 3D |
| 3. Realizzare manufatti attraverso tecniche di stampa additiva | Programmare la stampante digitale 3D |
| | Gestire il processo di stampa additiva 3D |
| -- | Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro |

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

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

- 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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Elementi di legislazione del lavoro<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di prototipazione additiva e loro implicazioni nella produzione di massa, nella mobilità, nel medicale e nell'architettura<br>- Caratteristiche dei settori economici potenzialmente interessati dalla prototipazione 3D<br>- Elementi di marketing<br>- Tecniche di analisi di mercato<br>- Aspetti culturali, storici e di tradizione artigianale del territorio<br>- Normativa a tutela del made in Italy<br>***Abilità***<br>- Analizzare il mercato di riferimento, per gli aspetti di bisogno potenziale, domanda ed offerta di prodotti realizzati/realizzabili con tecniche di stampa 3D | *Analizzare il mercato della prototipazione additiva* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche grafiche di tipo tradizionale<br>- Tecnologie informatiche per il disegno<br>- Tecniche di design<br>- Elementi di ergonomia e design<br>***Abilità***<br>- Sviluppare l'idea creativa, elaborando un progetto di massima e valutando la sua sostenibilità<br>- Applicare tecniche di disegno, per definire forme, dimensioni ed altre | *Definire l'idea creativa del manufatto da realizzare attraverso prototipazione additiva* | 25 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | caratteristiche tecniche ed estetiche del manufatto | | | | |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Concetti base di geometria piana e solida<br>- Principi di trigonometria<br>- Sistemi di coordinate nello spazio<br>- Norme ISO EN UNI di disegno tecnico meccanico<br>- Tecniche di disegno di particolari meccanici | *Principi e norme del disegno meccanico* | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Concetti di prototipazione virtuale e progettazione meccanica 3D<br>- Elementi di CAD 2D<br>- Principali software di modellazione 3D<br>- Principi di modellazione bidimensionale e tridimensionale<br>- Tecniche di costruzione di oggetti 3D<br>- Proprietà degli oggetti grafici parametrici<br>- Procedure di assemblaggio di complessivi 3D<br>- Principi base di rendering<br>- Caratteristiche dei sistemi di stampa digitale 3D<br>***Abilità***<br>- Configurare l'area di lavoro del CAD 3D in funzione del modello da realizzare<br>- Disegnare elementi geometrici in ambiente 3D<br>- Creare oggetti parametrici<br>- Creare e modificare solidi<br>- Modellare superfici 3D<br>- Costruire complessivi 3D vincolando fra loro i singoli oggetti, rispettando i gradi di libertà previsti da progetto | *Progettare oggetti grafici attraverso applicazioni CAD 3D* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Elaborare la messa n tavola 2D del modello 3D<br>- Gestire la vista di oggetti grafici 3D<br>- Realizzare il rendering di oggetti 3D | | | | |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- Tecnologie delle lavorazioni di digital manufacturing<br>- Caratteristiche tecniche delle stampanti 3D<br>***Abilità***<br>- Interpretare i disegni tecnici ed estrapolare le misure del pezzo<br>- Determinare i parametri tecnologici di lavorazione<br>- Utilizzare i software di programmazione e controllo delle macchine digitali additive<br>- Richiamare il programma da eseguire e caricarlo sulla macchina di stampa 3D | *Programmare la stampante digitale 3D* | 80 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Comandi operativi delle stampanti 3D<br>- Caratteristiche merceologiche dei materiali utilizzabili per la stampa (metallici, plastici, organici, compositi)<br>***Abilità***<br>- Montare i componenti della macchina di stampa e le attrezzature di bloccaggio pezzo<br>- Settare la macchina di stampa<br>- Produrre il primo pezzo di prova ed apportare le eventuali modifiche dei parametri di stampa<br>- Gestire carico e scarico della macchina<br>- Realizzare eventuali rifiniture del manufatto<br>- Realizzare stampi per la produzione di serie del manufatto<br>- Valutare eventuali punti critici della lavorazione e definire interventi migliorativi | *Gestire il processo di stampa additiva 3D* | 80 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti maturati attraverso frequenza di percorsi di apprendimento formale o non formale, con attività di aula |
| *N* | ***Conoscenze*** | *Gestire la sicurezza sul luogo di* | 8 | Max 4 | *Ammesso credito di* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Legislazione sulla salute e sicurezza nei luoghi di lavoro<br>- Dispositivi di protezione individuali<br>***Abilità***<br>- Applicare protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale<br>- Usare e manutenere correttamente i principali dispositivi di protezione individuale | *lavoro* | | | *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* |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **303** | **Max 4** | |

*Nota: Le unità di risultato di apprendimento indicate con "N" possono essere svolte, a scelta dell'OdF, in qualunque ordine didattico. Le restanti unità vanno svolte secondo l'ordine dato.*

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Durata minima, al netto dell'eventuale riconoscimento di crediti formativi di frequenza: 60 ore
Durata massima: 100 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. 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***

- 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; 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 la stampa 3D

Le attrezzature indicate sono necessarie per le Unità di risultato di apprendimento n 3, 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 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 *user experience* 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 | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | Inquadramento della professione | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Principali caratteristiche dei processi cognitivi e dei comportamenti di interazione persona-computer attraverso interfacce grafiche e multimediali<br>- Concetti di interazione, usabilità, accessibilità, intuitività, feeling emozionale ed altre caratteristiche della user experience<br>- Impatto della tipologia di device (pc, dispositivi mobili) sulla percezione ed i comportamenti d'uso<br>- Metodi e tecniche di definizione del modello di navigazione e dei requisiti delle interfacce. Norma ISO 9241<br>***Abilità***<br>- Individuare gli obiettivi ed il target delle applicazioni<br>- Individuare i fattori che possono influenzare il comportamento dell'utente<br>- 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 | *Individuare le caratteristiche della user experience attesa* | 35 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di programmazione rivolte allo sviluppo delle interfacce<br>***Abilità***<br>- Definire gli aspetti informatici dell'interfaccia utente, per l'insieme dei | *Definire e documentare le caratteristiche informatiche della applicazione* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | dispositivi di riferimento, sulla base delle forme e modalità di composizione rivolte ad armonizzare forme, immagini, suoni e video, in logica multimediale<br>- Tradurre le caratteristiche in requisiti tecnici documentati<br>- Interagire con le altre risorse professionali esperte, in logica di team | | | | |
| 4 | ***Conoscenze***<br>- Tipologie di strumenti per elaborazione e ritocco di immagini<br>- Tipologie di strumenti per l'integrazione e sincronizzazione audio e video<br>- Tecniche di grafica per la progettazione di un'applicazione<br>***Abilità***<br>- Utilizzare software per elaborazione e ritocco di immagini<br>- Utilizzare software per la manipolazione di componenti video e multimediali<br>- Scegliere ed utilizzare strumenti per la costruzione di interfacce touch<br>- Sviluppare l'interfaccia, interagendo ove del caso con risorse esperte in videografica e multimedialità<br>- Ottimizzare ed integrare gli aspetti delle interfacce e i processi di interazione con l'utente | *Sviluppare gli aspetti grafici dell'applicazione* | 50 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 5 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche dei dispositivi mobili<br>- Tipologie di applicazioni, architetture software e framework di sviluppo<br>- Tipologie di strumenti di sviluppo applicazioni proprietari<br>- Tipologie di strumenti di sviluppo di applicazioni cross platform<br>- Linguaggi di programmazione specifici<br>- Procedure di configurazione di dispositivi mobile<br>- Modalità di accesso alla rete e ai dati<br>- Procedure per garantire la sicurezza informatica | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Identificare ed adottare le metodologie di sviluppo software, i linguaggi e gli strumenti di sviluppo maggiormente coerenti con obiettivi e vincoli di progetto<br>- Utilizzare tecniche e strumenti per la progettazione funzionale e il mockup<br>- Utilizzare tecniche di analisi di fattibilità<br>- Adottare procedure per la protezione dei dati<br>- Verificare la scrittura del codice<br>- Verificare l'effettività delle performance di navigazione ed interazione<br>- Interagire con le altre risorse professionali esperte, in logica di team | | | | |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Tecniche di testing e debugging<br>- Tecniche di verifica usabilità ed interfaccia grafica<br>- Tipologie di distribuzione<br>- Procedure di sicurezza informatica<br>- Condizioni per l'erogazione dei servizi IT<br>- Modalità di tracciabilità e documentazione degli esiti dei test<br>***Abilità***<br>- Definire il piano di test, sulla base delle caratteristiche della applicazione<br>- Utilizzare tecniche di software testing<br>- Applicare tecniche di debugging delle applicazioni<br>- Adottare best practice per l'ottimizzazione di applicazioni mobile<br>- Utilizzare tecniche di pianificazione di risorse e di mezzi per il disegno e la realizzazione dei test<br>- Verificare le performance delle interfacce<br>- Valutare gli esiti dei test e documentarne gli esiti | Testare il funzionamento dell'applicazione | 20 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 8 | max 4 | Ammesso credito di frequenza con valore a priori |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Organizzare la prevenzione in azienda<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale | | | | 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 |
| **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | | **223** | **Max 4** | |

***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* | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- Normativa sui contratti di lavoro e di fornitura merci e servizi<br>- Tipiche condizioni di prestazione professionale<br>- Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali | *Inquadramento della professione* | 8 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Aspetti rilevanti per la definizione dell'offerta di servizi<br>- Caratteristiche dei servizi di make-up nell'ambito dei settori moda, teatro e spettacolo, cinetelevisione<br>- Ruoli del make-up artist nei processi produttivi dei settori moda, teatro e spettacolo, cinetelevisione<br>- Elementi di marketing operativo<br>- Criteri per una comunicazione efficace<br>- Caratteristiche delle dinamiche interpersonali<br>- Tecniche di negoziazione<br>- Tecniche di probelm solving<br>- Norme sulla privacy, a tutela dell'immagine e della sua diffusione<br>***Abilità***<br>- Definire e promuovere l'offerta di servizi di make-up, analizzando le caratteristiche dei mercati di riferimento<br>- Riconoscere ed interpretare tecniche e strategie della comunicazione verbale e non verbale al fine di ottimizzare l'interazione comunicativa<br>- Relazionarsi in modo positivo con il sistema-cliente, interpretando efficacemente le esigenze<br>- Applicare tecniche di negoziazione<br>- Informare la clientela sul diritto alla privacy e sulla tutela della propria immagine<br>- Gestire gli adempimenti informativi e di conservazione dei dati sensibili | *Gestire le relazioni con il cliente – Marketing della moda* | 10 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Fondamenti di storia del costume, della moda, del trucco e degli stili<br>- Fondamenti di storia dell'arte, della comunicazione visiva e dell'immagine<br>- Fondamenti di storia della fotografia, con approfondimenti su fotografi ritrattisti<br>- Fondamenti di storia del cinema, del teatro e della televisione | *Storia del costume, del trucco e degli stili* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *4* | ***Conoscenze***<br>- Il trucco e la fotografia: Teoria dei colori, Luci e Ombre, Tecnica del Chiaroscuro<br>- Fondamenti di disegno artistico<br>- Attrezzature e materiali per realizzare gli interventi di trucco e di strucco<br>- 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<br>- Metodi di concept del make-up in base alle esigenze di set video, fotografico e di sfilata<br>- Tempi di realizzazione delle fasi di lavorazione degli effetti speciali<br>- Metodi di preventivazione<br>- Strumenti software per la redazione di e-portfolio e loro diffusione<br>***Abilità***<br>- Progettare la realizzazione di un make-up e sviluppare un portfolio, anche in formato digitale<br>- Modellare una icona coerente con lo stile scelto come tema di un dato evento<br>- Riconoscere la conformazione anatomica e le caratteristiche fisiche e somatiche del soggetto su cui effettuare il trucco<br>- Individuare forme, punti luce e simmetrie del viso<br>- Selezionare tonalità di colori e prodotti in linea con le tendenze più innovative<br>- Identificare le tipologie di cosmesi adeguate alle diverse esigenze di trucco<br>- Individuare e selezionare materiali ed attrezzature necessarie per la realizzazione del make up<br>- Definire il budget necessario per l'approvvigionamento/la produzione dei materiali e la realizzazione del servizio | *Elaborare il progetto di trucco: selezionare cosmetici e materiali necessari alla realizzazione del servizio.* | 35 | | |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Colori e materiali di make-up più idonei in base alle caratteristiche dei soggetti a cui vanno applicati<br>- Tipologie di prodotti cosmetici<br>- Regolamento (CE) n. 1223/2009, differenza tra cosmetici di sintesi e naturali, INCI di un prodotto cosmetico)<br>- Nozioni di allergologia<br>- Tipologie, caratteristiche e utilizzo dei prodotti cosmetici per il viso, la bocca e gli occhi | *Tipologie e caratteristiche dei prodotti cosmetici* | 12 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *6* | ***Conoscenze***<br>- 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<br>- Caratteristiche di trasformazione ed alterazione del viso e del corpo da realizzare<br>- Tecniche di accostamento cromatico<br>- Trucco fotografico e trucco d'epoca<br>- Trucco correttivo<br>- Trucco teatrale<br>- Trucco per gli effetti speciali<br>- Trucco beauty fantasy e artistico<br>- Tecniche di strucco<br>- Tecniche di applicazione e smontaggio di parrucche, tessiture, frontini, nuche e varie<br>- Tecniche di lavorazione e materiali necessari per la realizzazione di calchi, protesi, calotte ed altri accessori posticci<br>***Abilità***<br>- Selezionare gli elementi del copione per rispondere alle esigenze narrative, fotografiche e di ripresa cinetelevisiva, necessarie a realizzare il trucco scenico<br>- Coadiuvare, rispondendo tecnicamente con il make-up più adatto, alle richieste stilistiche e di ripresa delle figure professionali operanti sui set di moda, teatro, cinema e televisione | *Realizzare interventi di trucco artistico* | 100 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Realizzare provini trucco, eseguire ritocchi per modifiche finalizzate ai cambi scena<br>- Realizzare correzioni per eventuali difetti di tratti somatici utilizzando la tecnica del chiaro-scuro<br>- Applicare tecniche di strucco semplice e/o con prostetici<br>- Applicare tecniche di scultura e modellatura del calco richieste dallo spettacolo (protesi, calotta, maschera, etc.)<br>- Realizzare, applicare e smontare parrucche, tessiture, frontini, nuche e varie<br>- Applicare accessori posticci (baffi, barba, basette a pelo o su tulle), protesi e maschere in base alle caratteristiche del personaggio di scena<br>- 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 | | | | |
| *7* | ***Conoscenze***<br>- Principi di organizzazione efficiente del lavoro, nei diversi set di intervento<br>- Principali vettori di agenti patogeni e tecniche di disinfezione e sterilizzazione<br>- 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.<br>- Principi e tecniche di valutazione, gestione e sviluppo della qualità dei servizi<br>***Abilità***<br>- 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<br>- Predisporre e sanificare l'area di lavoro<br>- 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<br>- Programmare e gestire il processo di approvvigionamento<br>- Valutare la qualità dei servizi resi e sviluppare azioni di miglioramento | *Organizzare il servizio di trucco* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *8* | ***Conoscenze*** | *Operare in sicurezza nel* | 10 | max 4 | Ammesso credito di frequenza |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Norme e disposizioni a tutela della sicurezza dell'ambiente di lavoro<br>- Norme di igiene ambientale e personale. Smaltimento dei rifiuti<br>***Abilità***<br>- Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario | *luogo di lavoro* | | | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **200** | ***Max 4*** | |

***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 spciali.

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 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 manutenere 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 | ***Conoscenze***<br>- Orientamento al ruolo<br>- i diritti ed i doveri del datore e del prestatore di lavoro<br>- Gli sbocchi professionali<br>- Principi etici fondamentali | *Inquadramento della professione* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 2 | ***Conoscenze***<br>- Caratteristiche delle principali tecnologie ITC<br>- Architettura e struttura dell'informazione digitale<br>- Caratteristiche della comunicazione digitale e online | *Fondamenti di comunicazione web* | 15 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Principi di web marketing (SEO e SEM)<br>- Criteri per una comunicazione efficace<br>***Abilità***<br>- Interpretare le richieste del committente<br>- Rilevare ed analizzare i bisogni di comunicazione del cliente<br>- Analizzare le caratteristiche dei destinatari del sito<br>- Analizzare le modalità e gli stili di comunicazione web dei principali | *Rilevare i bisogni e le richieste del cliente* | 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* | ***Conoscenze***<br>- Gestione dei dati: database e archiviazione<br>- Caratteristiche e proprietà dei principali browser<br>- Principi e tecniche di grafica digitale - fondamenti<br>- Principi e nozioni di usabilità ed approcci user experience<br>- Tecniche di strutturazione logica di contenuti web based<br>- Normativa su privacy e sicurezza informatica<br>***Abilità***<br>- Definire l'architettura delle informazioni, le caratteristiche e le funzioni del prodotto finale<br>- Definire le caratteristiche dell'architettura del sito<br>- Definire nel dettaglio le caratteristiche fondamentali del layout grafico<br>- Realizzare il prototipo del prodotto finale da sottoporre a revisione del cliente prima della fase di sviluppo<br>- Individuare già in fase di progettazione eventuali problemi futuri o anomali del sistema | *Realizzare il prototipo del prodotto* | 35 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| *5* | ***Conoscenze***<br>- Elementi di programmazione informatica<br>- Linguaggi di programmazione: HTML, CSS | *Linguaggi di programmazione* | 25 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 6 | ***Conoscenze***<br>- Principi e tecniche di grafica digitale<br>- Software grafici maggiormente utilizzati sul mercato<br>- Le caratteristiche dell'immagine digitale e la gestione del colore<br>- La grafica responsive (adattata ad ogni dispositivo usato per la navigazione – desktop, tablet e smartphone) | *Realizzare la grafica del sito web* | 40 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ***Abilità***<br>- Creare il layout grafico di un sito<br>- Realizzare grafica attraverso software specifici<br>- Ottimizzare ed esportare le immagini per il web | | | | |
| 7 | ***Conoscenze***<br>- Software CMS/COS maggiormente utilizzati sul mercato<br>- Usabilità e accessibilità: le regole per creare un sito web secondo gli standard<br>- L'ottimizzazione del codice per l'indicizzazione<br>***Abilità***<br>- Tradurre sul piano operativo i concetti di usabilità in ambito informatico<br>- Utilizzare software CMS/COS<br>- 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<br>- Prevedere i possibili sviluppi del prodotto implementato facilitandone l'integrazione con altre tecnologie ITC<br>- Documentare le procedure di implementazione e sviluppo del sistema, con note e commenti all'interno del codice al fine di facilitare eventuali interventi successivi<br>- Raccogliere la documentazione sulle procedure al fine di creare la manualistica necessaria | *Implementare il sito web attraverso software CMS/COS* | 50 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| 8 | ***Conoscenze***<br>- Software per le operazioni di testing e misurazione della performance<br>***Abilità***<br>- Accertarsi che il prodotto realizzato rispecchi le richiesti del committente<br>- Verificare mediante specifici test che i requisiti funzionali e di usabilità siano stati rispettati | *Disegnare e condurre il testing del sito* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Revisionare il codice della pagina per favorire il reperimento e il posizionamento del sito nei motori di ricerca<br>- Controllare l'efficacia del prodotto realizzato simulandone l'utilizzo dietro ipotesi di specifiche richieste<br>- Illustrare al cliente il funzionamento e gli aspetti caratteristici del prodotto realizzato | | | | |
| 9 | ***Conoscenze***<br>- Procedure di aggiornamento automatiche e manuali<br>- Tecniche e procedure di aggiornamento<br>- Tecniche di salvataggio, storicizzazione e recupero dei dati<br>- Documentazione di supporto<br>- Report di aggiornamento<br>***Abilità***<br>- Stabilire nel dettaglio i tempi e le modalità di manutenzione e aggiornamento del prodotto web based<br>- 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<br>- Effettuare le procedure di verifica e controllo delle funzionalità nei tempi e nei modi stabiliti<br>- Effettuare le procedure di aggiornamento conservando i dati esistenti e mettendo al sicuro i dati sensibili<br>- 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<br>- Fornire al cliente il report con le operazioni di aggiornamento effettuate | *Gestire gli aggiornamenti del sito* | 10 | 0 | Ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza sulla base della valutazione di apprendimenti formali, non formali ed informali |
| 10 | ***Conoscenze***<br>- Sicurezza informatica - approfondimento<br>***Abilità*** | *Prevenire e gestire situazioni critiche* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Intervenire in caso di guasto improvviso fornendo il supporto tecnico necessario al fine di ripristinare il prima possibile la situazione di normalità<br>- Intervenire in caso di attacco al sito web o all'applicazione controllando lo stato della situazione e prevenendo eventuali furti di dati sensibili<br>- Fornire in caso di richiesta l'assistenza tecnica adeguata fino alla risoluzione del problema | | | | |
| 11 | ***Conoscenze***<br>- Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e applicazione delle norme di sicurezza<br>- Gli obblighi del datore di lavoro e del lavoratore<br>***Abilità***<br>- Organizzare la prevenzione in azienda<br>- Applicare i protocolli di prevenzione e riduzione del rischio professionale | *Operare in sicurezza nel luogo di lavoro* | 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 |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **233** | **Max 4** | |

***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: 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

# FORMAZIONE REGOLAMENTATA  IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Teorico-Pratico per
## Lavoratori Addetti ai Sistemi di Accesso e Posizionamento Mediante Funi - Accesso e Attività Lavorativa su Alberi

Ai sensi dell'art. 116, c. 4 del D.Lgs. 81/08 Art.- All. XXI Accordo Stato, Regioni e Province Autonome sui corsi di formazione per lavoratori addetti a lavori in quota del 26/01/06

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | **Modulo Base Teorico – pratico**<br>Disciplina normativa giuridica in materia di sicurezza e prevenzione di infortuni; analisi dei rischi; tipologie, caratteristiche, procedure operative e strumenti del lavoro con funi. |
| -- | **Modulo B - specifico pratico**<br>Per l'accesso e l'attività lavorativa su alberi |

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

***--***

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

***Requisito d'accesso al Modulo Base Teorico – pratico***

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- 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.

***Requisito d'accesso al Modulo B – Specifico:*** **accesso e attività lavorativa su alberi**

Idoneità alla prosecuzione del corso, ottenuta mediante test di accertamento delle conoscenze acquisite nel modulo base

-

-
- ***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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso. Normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento ai cantieri edili ed ai lavori in quota.<br>- Analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nei lavori in quota (rischi ambientali, di caduta dall'alto e sospensione, da uso di attrezzature e sostanze particolari, ecc.).<br>- DPI specifici per lavori su funi: *a)* imbracature e caschi - *b)* funi, cordini, fettucce, assorbitori di energia – *c)* connettori, freni, bloccanti, carrucole riferiti ad accesso, posizionamento e sospensione. Loro idoneità e compatibilità con attrezzature e sostanze; manutenzione (verifica giornaliera e periodica, pulizia e stoccaggio, responsabilità).<br>- Classificazione normativa e tecniche di realizzazione degli ancoraggi e dei frazionamenti.<br>- Illustrazione delle più frequenti tipologie di lavoro con funi, suddivisione in funzione delle modalità di accesso e di uscita dalla zona di lavoro.<br>- Tecniche e procedure operative con accesso dall'alto, di calata o discesa su funi e tecniche di accesso dal basso (fattore di caduta).<br>- Rischi e modalità di protezione delle funi (spigoli, nodi, usura).<br>- Organizzazione del lavoro in squadra, compiti degli operatori e modalità di comunicazione.<br>- Elementi di primo soccorso e procedure operative di salvataggio: illustrazione del contenuto del kit di recupero e della sua utilizzazione. | *Modulo Base Teorico – pratico: Disciplina normativa giuridica in materia di sicurezza e prevenzione di infortuni; analisi dei rischi; tipologie, caratteristiche, procedure operative e strumenti del lavoro con funi.* | 12 | 0 | Non riconoscibili |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Utilizzo delle funi e degli altri sistemi di accesso. Salita e discesa in sicurezza.<br>- Realizzazione degli ancoraggi e di eventuali frazionamenti.<br>- Movimento all'interno della chioma. | *Modulo B - specifico pratico per l'accesso e l'attività lavorativa su alberi* | 20 | 0 | Non riconoscibili |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Posizionamento in chioma.<br>- Simulazione di svolgimento di attività lavorativa con sollevamento dell'attrezzatura di lavoro e applicazione di<br>- tecniche di calata del materiale di risulta.<br>- Applicazione di tecniche di evacuazione e salvataggio. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **32** | ***0*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva.
Il numero dei partecipanti per ogni corso deve prevedere al massimo 20 unità.
Per le attività pratiche il rapporto istruttore /allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 4 (almeno 1 docente ogni 4 allievi).
Le prove pratiche e gli addestramenti dovranno essere effettuati in siti ove possano essere ricreate condizioni operative simili a quelle che si ritrovano sui luoghi di lavoro e che tengano conto della specifica tipologia di corso.

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

Al termine del modulo base comune si svolgerà una prima prova di verifica: un questionario a risposta multipla. Il successo nella prova, che si intende superata con almeno il 70% delle risposte esatte, consentirà il passaggio alla seconda parte del corso, quella specifico - pratica. Il mancato superamento della prova, di converso, comporta la ripetizione del modulo. Eventuali errori, nella prova, attinenti argomenti riferiti al rischio di caduta incontrollata o altre situazioni di pericolo grave dovranno essere rilevati e fatti oggetto di valutazione mirata aggiuntiva nella successiva prova pratica.
Al termine del modulo specifico avrà luogo una prova pratica di verifica finale, consistente nell'esecuzione di tecniche operative sui temi del modulo specifico frequentato. La prova si intende superata se le operazioni vengono eseguite correttamente.
Il mancato superamento della prova di verifica finale comporta l'obbligo di ripetere il modulo specifico pratico.
Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

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

Non riconoscibili

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

- Le docenze verranno effettuate, con riferimento ai diversi argomenti, da personale in possesso dei requisiti previsti per i formatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del Decreto Interministeriale del 06 marzo 2013, e da personale con esperienza formativa, documentata, almeno biennale nelle tecniche che comportano l'impiego di sistemi di accesso e posizionamento mediante funi e il loro utilizzo in ambito lavorativo.

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

L'esito positivo delle prove di verifica intermedia e finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'"Attestato di frequenza" con verifica dell'apprendimento. L'attestato dovrà riportare anche l'indicazione del modulo specifico pratico frequentato.

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

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Teorico-Pratico per
## Lavoratori Addetti ai Sistemi di Accesso e Posizionamento Mediante Funi – Accesso e Lavoro in Sospensione in Siti Naturali o Artificiali

Ai sensi dell'art. 116, c. 4 del D.Lgs. 81/08 Art.- All. XXI Accordo Stato, Regioni e Province Autonome sui corsi di formazione per lavoratori addetti a lavori in quota del 26/01/06

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | **Modulo Base Teorico – pratico**<br>Disciplina normativa giuridica in materia di sicurezza e prevenzione di infortuni; analisi dei rischi; tipologie, caratteristiche, procedure operative e strumenti del lavoro con funi. |
| -- | **Modulo A - specifico pratico**<br>Per l'accesso e il lavoro in sospensione in siti naturali o artificiali |

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

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

***Requisito d'accesso al Modulo Base Teorico – pratico***

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- 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.

***Requisito d'accesso al Modulo A – Specifico:*** **accesso e lavoro in sospensione in siti naturali o artificiali**

Idoneità alla prosecuzione del corso, ottenuta mediante test di accertamento delle conoscenze acquisite nel modulo base

- ***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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso. Normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento ai cantieri edili ed ai lavori in quota.<br>- Analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nei lavori in quota (rischi ambientali, di caduta dall'alto e sospensione, da uso di attrezzature e sostanze particolari, ecc.).<br>- DPI specifici per lavori su funi: *a)* imbracature e caschi - *b)* funi, cordini, fettucce, assorbitori di energia – *c)* connettori, freni, bloccanti, carrucole riferiti ad accesso, posizionamento e sospensione. Loro idoneità e compatibilità con attrezzature e sostanze; manutenzione (verifica giornaliera e periodica, pulizia e stoccaggio, responsabilità).<br>- Classificazione normativa e tecniche di realizzazione degli ancoraggi e dei frazionamenti.<br>- Illustrazione delle più frequenti tipologie di lavoro con funi, suddivisione in funzione delle modalità di accesso e di uscita dalla zona di lavoro.<br>- Tecniche e procedure operative con accesso dall'alto, di calata o discesa su funi e tecniche di accesso dal basso (fattore di caduta).<br>- Rischi e modalità di protezione delle funi (spigoli, nodi, usura).<br>- Organizzazione del lavoro in squadra, compiti degli operatori e modalità di comunicazione.<br>- Elementi di primo soccorso e procedure operative di salvataggio: illustrazione del contenuto del kit di recupero e della sua utilizzazione. | *Modulo Base Teorico – pratico: Disciplina normativa giuridica in materia di sicurezza e prevenzione di infortuni; analisi dei rischi; tipologie, caratteristiche, procedure operative e strumenti del lavoro con funi.* | 12 | 0 | Non riconoscibili |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Movimento su linee di accesso fisse (superamento dei frazionamenti, salita in sicurezza di scale fisse, tralicci e lungo funi).<br>- Applicazione di tecniche di posizionamento dell'operatore. | *Modulo A - specifico pratico*<br>*Per l'accesso e il lavoro in sospensione in siti* | 20 | 0 | Non riconoscibili |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Accesso in sicurezza ai luoghi di realizzazione degli ancoraggi.<br>- Realizzazione di ancoraggi e frazionamenti su strutture artificiali o su elementi naturali (statici, dinamici, ecc.).<br>- Esecuzione di calate (operatore sospeso al termine della fune) e discese (operatore in movimento sulla fune già distesa o portata al seguito), anche con frazionamenti.<br>- Esecuzione di tecniche operative con accesso e uscita situati in alto rispetto alla postazione di lavoro (tecniche di risalita e recupero con paranchi o altre attrezzature specifiche).<br>- Esecuzione di tecniche operative con accesso e uscita situati in basso rispetto alla postazione di lavoro (posizionamento delle funi, frazionamenti, ecc.).<br>- Applicazione di tecniche di sollevamento, posizionamento e calata dei materiali.<br>- Applicazione di tecniche di evacuazione e salvataggio. | *naturali o artificiali* | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **32** | ***0*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

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

Il numero dei partecipanti per ogni corso deve precedere al massimo 20 unità.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore /allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 4 (almeno 1 docente ogni 4 allievi).

Le prove pratiche e gli addestramenti dovranno essere effettuati in siti ove possano essere ricreate condizioni operative simili a quelle che si ritrovano sui luoghi di lavoro e che tengano conto della specifica tipologia di corso.

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

Al termine del modulo base comune si svolgerà una prima prova di verifica: un questionario a risposta multipla. Il successo nella prova, che si intende superata

con almeno il 70% delle risposte esatte, consentirà il passaggio alla seconda parte del corso, quella specifico - pratica. Il mancato superamento della prova, di converso, comporta la ripetizione del modulo. Eventuali errori, nella prova, attinenti argomenti riferiti al rischio di caduta incontrollata o altre situazioni di pericolo grave dovranno essere rilevati e fatti oggetto di valutazione mirata aggiuntiva nella successiva prova pratica.
Al termine del modulo specifico avrà luogo una prova pratica di verifica finale, consistente nell'esecuzione di tecniche operative sui temi del modulo specifico frequentato. La prova si intende superata se le operazioni vengono eseguite correttamente.
Il mancato superamento della prova di verifica finale comporta l'obbligo di ripetere il modulo specifico pratico.
Obbligo di tracciabile valutazione didattica degli apprendimenti per singola Unità di risultati di apprendimento.

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

Non riconoscibili

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

- Le docenze verranno effettuate, con riferimento ai diversi argomenti, da personale in possesso dei requisiti previsti per i formatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del Decreto Interministeriale del 06 marzo 2013, e da personale con esperienza formativa, documentata, almeno biennale nelle tecniche che comportano l'impiego di sistemi di accesso e posizionamento mediante funi e il loro utilizzo in ambito lavorativo.

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

L'esito positivo delle prove di verifica intermedia e finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'"Attestato di frequenza" con verifica dell'apprendimento. L'attestato dovrà riportare anche l'indicazione del modulo specifico pratico frequentato.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Teorico-Pratico per
## Lavoratori e Preposti Addetti al Montaggio / Smontaggio /Trasformazione di Ponteggi

Ai sensi dell'art. 136, c. 8 del D.Lgs. 81/08 Art.- All. XXI Accordo Stato, Regioni e Province Autonome sui corsi di formazione per lavoratori addetti a lavori in quota del 26/01/06

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo |
| -- | Modulo tecnico |
| -- | Modulo pratico |

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

***--***

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

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Legislazione generale di sicurezza in materia di prevenzione infortuni - Analisi dei rischi - Norme di buona tecnica e di buone prassi - Statistiche degli infortuni e delle violazioni delle norme nei cantieri (2 ore)<br>- Titolo IV, Capo II limitatamente ai "Lavori in quota" e Titolo IV, Capo I "Cantieri (2 ore) | *Modulo giuridico - normativo* | 4 | 0 | Non riconoscibili |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Piano di montaggio, uso e smontaggio in sicurezza (Pi.M.U.S.), autorizzazione ministeriale, disegno esecutivo, progetto (4 ore)<br>- DPI anticaduta: uso, caratteristiche tecniche, manutenzione, durata e conservazione (2 ore)<br>- Ancoraggi: tipologie e tecniche (2 ore)<br>- Verifiche di sicurezza: primo impianto, periodiche e straordinarie (2 ore) | *Modulo tecnico* | 10 | 0 | Non riconoscibili |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Montaggio-smontaggio-trasformazione di ponteggio a tubi e giunti (PTG) (4 ore)<br>- Montaggio-smontaggio-trasformazione di ponteggio a telai prefabbricati (PTP) (4 ore)<br>- Montaggio-smontaggio-trasformazione di ponteggio a montanti e traversi prefabbricati (PMTP) (4 ore)<br>- Elementi di gestione prima emergenza - salvataggio (2 ore) | *Modulo pratico* | 14 | 0 | Non riconoscibili |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **28** | ***0*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

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

Il numero dei partecipanti per ogni corso deve prevedere al massimo 30 unità.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore /allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 5 (almeno 1docente ogni 5 allievi); nel caso di solo 5 allievi (o meno di 5) sono richiesti comunque 2 docenti (un docente che si occupa delle attività teoriche e un codocente che si occupa delle pratiche).

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

Al termine dei due moduli teorici si svolgerà una prima prova di verifica: un questionario a risposta multipla. Il superamento della prova, che si intende superata con almeno il 70% delle risposte esatte, consentirà il passaggio alla seconda parte del corso, quella pratica. Il mancato superamento della prova, di converso, comporta la ripetizione dei due moduli.

Al termine del modulo pratico avrà luogo una prova pratica di verifica finale, consistente in: montaggio-smontaggio-trasformazione di parti di ponteggi (PTG, PTP e PMTP), realizzazione di ancoraggi. Il mancato superamento della prova di verifica finale comporta l'obbligo di ripetere il modulo pratico.

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

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

Non riconoscibili

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

- Le docenze verranno effettuate, con riferimento ai diversi argomenti, da personale in possesso dei requisiti previsti per i formatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del Decreto Interministeriale del 06 marzo 2013, e da personale con esperienza professionale pratica, documentata, almeno biennale, nelle tecniche per il montaggio/smontaggio ponteggi.

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

L'esito positivo delle prove di verifica intermedia e finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'"attestato di frequenza" con verifica dell'apprendimento.

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

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## per lo Svolgimento diretto, da parte del
## Datore di Lavoro, dei Compiti di Prevenzione e Protezione dai Rischi - Settori Rischio Alto

ai sensi dell'articolo 34, commi 2 e 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e dell'Accodo Stato-Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo 1. Normativo - giuridico |
| -- | Modulo 2. Gestionale - gestione ed organizzazione della sicurezza |
| -- | Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi |
| -- | Modulo 4. Relazionale - formazione e consultazione dei lavoratori |

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

**--**

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

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- 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 | **Conoscenze**<br>- il sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori<br>- la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa<br>- la «responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica» ex D.Lgs. n. 231/2001, e s.m.i.<br>- il sistema istituzionale della prevenzione<br>- i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità<br>- il sistema di qualificazione delle imprese | *Modulo 1. Normativo - giuridico* | 12 | 12 | Non riconoscibili |
| 2 | **Conoscenze**<br>- i criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi<br>- la considerazione degli infortuni mancati e delle modalità di accadimento degli stessi<br>- la considerazione delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori<br>- il documento di valutazione dei rischi (contenuti, specificità e metodologie)<br>- i modelli di organizzazione e gestione della sicurezza<br>- gli obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione<br>- il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza<br>- la gestione della documentazione tecnico amministrativa<br>- l'organizzazione della prevenzione incendi, del primo soccorso e della gestione delle emergenze | *Modulo 2. Gestionale - gestione ed organizzazione della sicurezza* | 12 | 12 | Non riconoscibili |
| 3 | **Conoscenze**<br>- i principali fattori di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione<br>- il rischio da stress lavoro-correlato;<br>- i rischi ricollegabili al genere, all'età e alla provenienza da altri paesi<br>- i dispositivi di protezione individuale | *Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi* | 12 | 0 | Non riconoscibili |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - la sorveglianza sanitaria | | | | |
| | **Conoscenze**<br>- l'informazione, la formazione e l'addestramento<br>- le tecniche di comunicazione<br>- il sistema delle relazioni aziendali e della comunicazione in azienda<br>- la consultazione e la partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza<br>- natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza | *Modulo 4. Relazionale - formazione e consultazione dei lavoratori* | 12 | 0 | Non riconoscibili |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **48** | **Max 24** | |

**5. TIROCINIO CURRICULARE**

Non previsto

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

Nessuna

**7. METODOLOGIA DIDATTICA**

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, nel rispetto del monte ore complessivo prefissato per ogni modulo; favorire metodologie di apprendimento interattive ovvero basate sul problem solving, applicate a simulazioni e situazioni di contesto su problematiche specifiche, con particolare attenzione ai processi dì valutazione e comunicazione legati alla prevenzione; prevedere dimostrazioni, simulazioni in contesto lavorativo e prove pratiche.

Numero massimo di partecipanti ad ogni corso pari a 35.

La trattazione degli argomenti indicati nel "Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi" va declinata in base al settore di appartenenza dell'azienda dei partecipanti.

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato I, all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

**8. VALUTAZIONE DIDATTICA DEGLI APPRENDIMENTI**

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

formativo. La valutazione finale è strutturata secondo quanto previsto all'Allegato A dell'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

**9. GESTIONE DEI CREDITI FORMATIVI**

Non riconoscibili

**10. REQUISITI PROFESSIONALI E STRUMENTALI**

- Le docenze verranno effettuate, con riferimento ai diversi argomenti, da personale in possesso dei requisiti previsti per i formatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del Decreto Interministeriale del 06 marzo 2013.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza valido ai fini dell'acquisizione dell'idoneità dei datori di lavoro allo svolgimento diretto dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi, ai sensi dell'articolo 34, commi 2 e 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 - Settori Rischio Alto.

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

--

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## per lo svolgimento diretto, da parte del

## Datore di lavoro, dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi - Settori Rischio Medio

ai sensi dell'articolo 34, commi 2 e 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e dell'Accodo Stato-Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo 1. Normativo - giuridico |
| -- | Modulo 2. Gestionale - gestione ed organizzazione della sicurezza |
| -- | Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi |
| -- | Modulo 4. Relazionale - formazione e consultazione dei lavoratori |

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

***--***

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

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- 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* | ***Conoscenze***<br>- il sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori<br>- la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa<br>- la «responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica» ex D.Lgs. n. 231/2001, e s.m.i.<br>- il sistema istituzionale della prevenzione<br>- i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità<br>- il sistema di qualificazione delle imprese | *Modulo 1. Normativo - giuridico* | 8 | 8 | Non riconoscibili |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- i criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi<br>- la considerazione degli infortuni mancati e delle modalità di accadimento degli stessi<br>- la considerazione delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori<br>- il documento di valutazione dei rischi (contenuti, specificità e metodologie)<br>- i modelli di organizzazione e gestione della sicurezza<br>- gli obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione<br>- il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza<br>- la gestione della documentazione tecnico amministrativa<br>- l'organizzazione della prevenzione incendi, del primo soccorso e della gestione delle emergenze | *Modulo 2. Gestionale - gestione ed organizzazione della sicurezza* | 8 | 8 | Non riconoscibili |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- i principali fattori di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione<br>- il rischio da stress lavoro-correlato;<br>- i rischi ricollegabili al genere, all'età e alla provenienza da altri paesi<br>- i dispositivi di protezione individuale | *Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi* | 8 | 0 | Non riconoscibili |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - la sorveglianza sanitaria | | | | |
| | ***Conoscenze***<br>- l'informazione, la formazione e l'addestramento<br>- le tecniche di comunicazione<br>- il sistema delle relazioni aziendali e della comunicazione in azienda<br>- la consultazione e la partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza<br>- natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza | *Modulo 4. Relazionale - formazione e consultazione dei lavoratori* | 8 | 0 | Non riconoscibili |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **32** | ***Max 16*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, nel rispetto del monte ore complessivo prefissato per ogni modulo; favorire metodologie di apprendimento interattive ovvero basate sul problem solving, applicate a simulazioni e situazioni di contesto su problematiche specifiche, con particolare attenzione ai processi dì valutazione e comunicazione legati alla prevenzione; prevedere dimostrazioni, simulazioni in contesto lavorativo e prove pratiche.

Numero massimo di partecipanti ad ogni corso pari a 35.

La trattazione degli argomenti indicati nel "*Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi"* va declinata in base al settore di appartenenza dell'azienda dei partecipanti.

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato I, all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

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

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

formativo. La valutazione finale è strutturata secondo quanto previsto all'Allegato A dell'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

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

Non riconoscibili

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

- Le docenze verranno effettuate, con riferimento ai diversi argomenti, da personale in possesso dei requisiti previsti per i formatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del Decreto Interministeriale del 06 marzo 2013.

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

L'esito positivo delle prove di verifica intermedia e finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza valido ai fini dell'acquisizione dell' "Idoneità dei datori di lavoro allo svolgimento diretto dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi, ai sensi dell'articolo 34, commi 2 e 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 - Settori Rischio Medio".

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## per lo svolgimento diretto, da parte del
## Datore di lavoro, dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi - Settori Rischio Basso

ai sensi dell'articolo 34, commi 2 e 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e dell'Accodo Stato-Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo 1. Normativo - giuridico |
| -- | Modulo 2. Gestionale - gestione ed organizzazione della sicurezza |
| -- | Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi |
| -- | Modulo 4. Relazionale - formazione e consultazione dei lavoratori |

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

***--***

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

- Assolvimento dell'obbligo di istruzione o in subordine proscioglimento dall'obbligo di istruzione.
- 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* | ***Conoscenze***<br>- il sistema legislativo in materia di sicurezza dei lavoratori<br>- la responsabilità civile e penale e la tutela assicurativa<br>- la «responsabilità amministrativa delle persone giuridiche, delle società e delle associazioni, anche prive di responsabilità giuridica» ex D.Lgs. n. 231/2001, e s.m.i.<br>- il sistema istituzionale della prevenzione<br>- i soggetti del sistema di prevenzione aziendale secondo il D.Lgs. 81/08: compiti, obblighi, responsabilità<br>- il sistema di qualificazione delle imprese | *Modulo 1. Normativo - giuridico* | 4 | 4 | Non riconoscibili |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- i criteri e gli strumenti per l'individuazione e la valutazione dei rischi<br>- la considerazione degli infortuni mancati e delle modalità di accadimento degli stessi<br>- la considerazione delle risultanze delle attività di partecipazione dei lavoratori<br>- il documento di valutazione dei rischi (contenuti, specificità e metodologie)<br>- i modelli di organizzazione e gestione della sicurezza<br>- gli obblighi connessi ai contratti di appalto o d'opera o di somministrazione<br>- il documento unico di valutazione dei rischi da interferenza<br>- la gestione della documentazione tecnico amministrativa<br>- l'organizzazione della prevenzione incendi, del primo soccorso e della gestione delle emergenze | *Modulo 2. Gestionale - gestione ed organizzazione della sicurezza* | 4 | 4 | Non riconoscibili |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- i principali fattori di rischio e le relative misure tecniche, organizzative e procedurali di prevenzione e protezione<br>- il rischio da stress lavoro-correlato;<br>- i rischi ricollegabili al genere, all'età e alla provenienza da altri paesi<br>- i dispositivi di protezione individuale | *Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi* | 4 | 0 | Non riconoscibili |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - la sorveglianza sanitaria | | | | |
| | ***Conoscenze***<br>- l'informazione, la formazione e l'addestramento<br>- le tecniche di comunicazione<br>- il sistema delle relazioni aziendali e della comunicazione in azienda<br>- la consultazione e la partecipazione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza<br>- natura, funzioni e modalità di nomina o di elezione dei rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza | *Modulo 4. Relazionale - formazione e consultazione dei lavoratori* | 4 | 0 | Non riconoscibili |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **16** | ***Max 8*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Le unità di risultato di apprendimento vanno realizzate attraverso attività di formazione d'aula specifica e metodologia attiva, nel rispetto del monte ore complessivo prefissato per ogni modulo; favorire metodologie di apprendimento interattive ovvero basate sul problem solving, applicate a simulazioni e situazioni di contesto su problematiche specifiche, con particolare attenzione ai processi dì valutazione e comunicazione legati alla prevenzione; prevedere dimostrazioni, simulazioni in contesto lavorativo e prove pratiche.

Numero massimo di partecipanti ad ogni corso pari a 35.

La trattazione degli argomenti indicati nel "*Modulo 3. Tecnico - individuazione e valutazione dei rischi"* va declinata in base al settore di appartenenza dell'azienda dei partecipanti.

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato I, all'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

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

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

formativo. La valutazione finale è strutturata secondo quanto previsto all'Allegato A dell'Accordo Stato - Regioni del 21/12/2011, Rep. Atti n. 223/CSR.

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

Non riconoscibili

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

- Le docenze verranno effettuate, con riferimento ai diversi argomenti, da personale in possesso dei requisiti previsti per i formatori in materia di salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del Decreto Interministeriale del 06 marzo 2013.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza valido ai fini dell'acquisizione dell'idoneità dei datori di lavoro allo svolgimento diretto dei compiti di prevenzione e protezione dai rischi, ai sensi dell'articolo 34, commi 2 e 3, del decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 - Settori Rischio Basso.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili – con e senza stabilizzatori

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_ PLE |
| -- | Modulo tecnico_ PLE |
| -- | Modulo pratico_ PLE con stabilizzatori e PLE senza stabilizzatori |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con | *Modulo giuridico - normativo_ PLE* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | particolare riferimento ai lavori in quota ed all'uso di attrezzature di lavoro per lavori in quota (D.Lgs. n. 81/2008)<br>- Responsabilità dell'operatore | | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di PLE: i vari tipi di PLE e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche<br>- Componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione, livellamento, telaio, torretta girevole, struttura a pantografo/braccio elevabile<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: individuazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, individuazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali<br>- DPI specifici da utilizzare con le PLE: caschi, imbracature, cordino di trattenuta e relative modalità di utilizzo inclusi i punti di aggancio in piattaforma<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nell'utilizzo delle PLE (rischi di elettrocuzione, rischi ambientali, di caduta dall'alto, ecc.); spostamento e traslazione, posizionamento e stabilizzazione, azionamenti e manovre, rifornimento e | *Modulo tecnico_ PLE* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | parcheggio in modo sicuro a fine lavoro<br>- Procedure operative di salvataggio: modalità di discesa in emergenza. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione, livellamento, telaio, torretta girevole, struttura a pantografo/braccio elevabile, piattaforma e relativi sistemi di collegamento<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della PLE, dei dispositivi di comando, di segnalazione e di sicurezza previsti dal costruttore e dal manuale di istruzioni della PLE.<br>- Controlli prima del trasferimento su strada: verifica delle condizioni di assetto (presa di forza, struttura di sollevamento e stabilizzatori, ecc.)<br>- Pianificazione del percorso: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso e in quota, condizioni del terreno<br>- Movimentazione e posizionamento della PLE: delimitazione dell'area di lavoro, segnaletica da predisporre su strade pubbliche, spostamento della PLE sul luogo di lavoro, posizionamento stabilizzatori e livellamento<br>- Esercitazioni di pratiche operative: effettuazione di esercitazioni a due terzi dell'area di lavoro, osservando le procedure operative di sicurezza. Simulazioni di movimentazioni della piattaforma in quota<br>- Manovre di emergenza: effettuazione delle manovre di emergenza per il recupero a terra della piattaforma posizionata in quota<br>- Messa a riposo della PLE a fine lavoro: parcheggio in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato. Modalità di ricarica delle batterie in sicurezza (per PLE munite di alimentazione a batterie) | *Modulo pratico_ PLE con stabilizzatori e PLE senza stabilizzatori* | 6 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **10** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato III all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla DGR 153/2014.

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

L’esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell’Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili – con e senza stabilizzatori", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili - con stabilizzatori

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_ PLE |
| -- | Modulo tecnico_ PLE |
| -- | Modulo pratico_PLE che operano su stabilizzatori |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con | *Modulo giuridico - normativo_ PLE* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | particolare riferimento ai lavori in quota ed all'uso di attrezzature di lavoro per lavori in quota (D.Lgs. n. 81/2008)<br>- Responsabilità dell'operatore | | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di PLE: i vari tipi di PLE e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche<br>- Componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione, livellamento, telaio, torretta girevole, struttura a pantografo/braccio elevabile<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: individuazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, individuazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali<br>- DPI specifici da utilizzare con le PLE: caschi, imbracature, cordino di trattenuta e relative modalità di utilizzo inclusi i punti di aggancio in piattaforma<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nell'utilizzo delle PLE (rischi di elettrocuzione, rischi ambientali, di caduta dall'alto, ecc.); spostamento e traslazione, posizionamento e stabilizzazione, azionamenti e manovre, rifornimento e | *Modulo tecnico_ PLE* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | parcheggio in modo sicuro a fine lavoro<br>- Procedure operative di salvataggio: modalità di discesa in emergenza. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione, livellamento, telaio, torretta girevole, struttura a pantografo/braccio elevabile, piattaforma e relativi sistemi di collegamento<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della PLE, dei dispositivi di comando, di segnalazione e di sicurezza previsti dal costruttore nel manuale di istruzioni della PLE<br>- Controlli prima del trasferimento su strada: verifica delle condizioni di assetto (presa di forza, struttura di sollevamento e stabilizzatori, ecc.)<br>- Pianificazione del percorso: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso e in quota, condizioni del terreno<br>- Posizionamento della PLE sul luogo di lavoro: delimitazione dell'area di lavoro, segnaletica da predisporre su strade pubbliche, posizionamento stabilizzatori e livellamento<br>- Esercitazioni di pratiche operative: effettuazione di esercitazioni a due terzi dell'area di lavoro, osservando le procedure operative di sicurezza. Simulazioni di movimentazioni della piattaforma in quota<br>- Manovre di emergenza: effettuazione delle manovre di emergenza per il recupero a terra della piattaforma posizionata in quota<br>- Messa a riposo della PLE a fine lavoro: parcheggio in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato. Modalità di ricarica delle batterie in sicurezza (per PLE munite di alimentazione a batterie) | *Modulo pratico_PLE che operano su stabilizzatori* | 4 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **8** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato III all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla DGR 153/2014.

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

L’esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell’Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili - con stabilizzatori", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili - senza stabilizzatori

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_ PLE |
| -- | Modulo tecnico_ PLE |
| -- | Modulo pratico_PLE che possono operare senza stabilizzatori |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con | *Modulo giuridico - normativo_ PLE* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | particolare riferimento ai lavori in quota ed all'uso di attrezzature di lavoro per lavori in quota (D.Lgs. n. 81/2008)<br>- Responsabilità dell'operatore | | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di PLE: i vari tipi di PLE e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche<br>- Componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione, livellamento, telaio, torretta girevole, struttura a pantografo/braccio elevabile<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: individuazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, individuazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali<br>- DPI specifici da utilizzare con le PLE: caschi, imbracature, cordino di trattenuta e relative modalità di utilizzo inclusi i punti di aggancio in piattaforma<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nell'utilizzo delle PLE (rischi di elettrocuzione, rischi ambientali, di caduta dall'alto, ecc.); spostamento e traslazione, posizionamento e stabilizzazione, azionamenti e manovre, rifornimento e | *Modulo tecnico_ PLE* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | parcheggio in modo sicuro a fine lavoro<br>- Procedure operative di salvataggio: modalità di discesa in emergenza. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione, livellamento, telaio, torretta girevole, struttura a pantografo/braccio elevabile, piattaforma e relativi sistemi di collegamento<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della PLE, dei dispositivi di comando, di segnalazione e di sicurezza previsti dal costruttore e dal manuale di istruzioni della PLE<br>- Pianificazione del percorso: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso e in quota, condizioni del terreno<br>- Movimentazione e posizionamento della PLE: spostamento della PLE sul luogo di lavoro e delimitazione dell'area di lavoro<br>- Esercitazioni di pratiche operative: effettuazione di esercitazioni a due terzi dell'area di lavoro, osservando le procedure operative di sicurezza. Simulazioni di movimentazioni della piattaforma in quota<br>- Manovre di emergenza: effettuazione delle manovre di emergenza per il recupero a terra della piattaforma posizionata in quota<br>- Messa a riposo della PLE a fine lavoro: parcheggio in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato. Modalità di ricarica delle batterie in sicurezza (per PLE munite di alimentazione a batterie). | *Modulo pratico_ PLE che possono operare senza stabilizzatori* | 4 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **8** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato III all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla DGR 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di piattaforme di lavoro mobili elevabili - senza stabilizzatori", valido ai fini

dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di gru per autocarro

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_ gru per autocarro |
| -- | Modulo tecnico_ gru per autocarro |
| -- | Modulo pratico _ gru per autocarro |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro | *Modulo giuridico - normativo_ gru per autocarro* | 1 | 1 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle attrezzature di lavoro per le operazioni di movimentazione di carichi (D.Lgs. n. 81/2008)<br>- Responsabilità dell'operatore. | | | | |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Terminologia, caratteristiche delle diverse tipologie di gru per autocarro con riferimento alla posizione di installazione, loro movimenti e equipaggiamenti di sollevamento, modifica delle configurazioni in funzione degli accessori installati<br>- Nozioni elementari di fisica per poter valutare la massa di un carico e per poter apprezzare le condizioni di equilibrio di un corpo, oltre alla valutazione dei necessari attributi che consentono il mantenimento dell'insieme gru con carico appeso in condizioni di stabilità<br>- Condizioni di stabilità di una gru per autocarro: fattori ed elementi che influenzano la stabilità<br>- Caratteristiche principali e principali componenti delle gru per autocarro<br>- Tipi di allestimento e organi di presa<br>- Dispositivi di comando a distanza<br>- Contenuti delle documentazioni e delle targhe segnaletiche in dotazione delle gru per autocarro<br>- Utilizzo delle tabelle di carico fornite dal costruttore<br>- Principi di funzionamento, di verifica e di regolazione dei dispositivi limitatori, indicatori, di controllo<br>- Principi generali per il trasferimento, il posizionamento e la stabilizzazione<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nell'utilizzo delle gru per autocarro (caduta del carico, perdita di stabilità della gru per autocarro, urto di persone con il carico o con la gru, rischi connessi con l'ambiente, quali vento, ostacoli, linee elettriche, ecc., rischi connessi alla non corretta stabilizzazione) | *Modulo tecnico_ gru per autocarro* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Segnaletica gestuale. | | | | |
| *3* | Conoscenze<br>- Individuazione dei componenti strutturali: base, telaio e controtelaio, sistemi di stabilizzazione, colonna, gruppo bracci<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando (comandi idraulici e elettroidraulici, radiocomandi) e loro funzionamento (spostamento, posizionamento ed operatività), identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della gru per autocarro e dei componenti accessori, dei dispositivi di comando, di segnalazione e di sicurezza, previsti dal costruttore nel manuale di istruzioni dell'attrezzatura. Manovre della gru per autocarro senza carico (sollevamento, estensione, rotazione, ecc.) singole e combinate<br>- Controlli prima del trasferimento su strada: verifica delle condizioni di assetto (struttura di sollevamento e stabilizzatori)<br>- Pianificazione delle operazioni del sollevamento: condizioni del sito di lavoro (pendenze, condizioni del piano di appoggio), valutazione della massa del carico, determinazione del raggio, configurazione della gru per autocarro, sistemi di imbracatura, ecc.<br>- Posizionamento della gru per autocarro sul luogo di lavoro: posizionamento della gru rispetto al baricentro del carico, delimitazione dell'area di lavoro, segnaletica da predisporre su strade pubbliche, messa in opera di stabilizzatori, livellamento della gru. Procedure per la messa in opera di accessori, bozzelli, stabilizzatori, jib, ecc.<br>- Esercitazione di pratiche operative:<br>**a)** Effettuazione di esercitazioni di presa/aggancio del carico per il controllo della rotazione, dell'oscillazione, degli urti e del posizionamento del carico. Operazioni in prossimità di ostacoli fissi o altre gru (interferenza). Movimentazione di carichi di uso comune e | *Modulo pratico_ gru per autocarro* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | carichi di forma particolare quali: carichi lunghi e flessibili, carichi piani con superficie molto ampia, carichi di grandi dimensioni.<br>Manovre di precisione per il sollevamento, il rilascio ed il posizionamento dei carichi in posizioni visibili e non visibili<br>**b)** Utilizzo di accessori di sollevamento diversi dal gancio (polipo, benna, ecc.). Movimentazione di carichi con accessori di sollevamento speciali.<br>Imbracature di carichi<br>- Manovre di emergenza: effettuazione delle manovre di emergenza per il recupero del carico<br>- Prove di comunicazione con segnali gestuali e via radio. 3.10 Operazioni pratiche per provare il corretto funzionamento dei dispositivi limitatori, indicatori e di posizione<br>- Esercitazioni sull'uso sicuro, gestione di situazioni di emergenza e compilazione del registro di controllo<br>- Messa a riposo della gru per autocarro: procedure per il rimessaggio di accessori, bozzelli, stabilizzatori, jib, ecc. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **12** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

Condizione minima di ammissione alla valutazione finale di verifica dell'apprendimento è la frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.
Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.
Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore
Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato IV all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: --

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla DGR 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di gru per autocarro", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in alto

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_gru a torre |
| -- | Modulo tecnico_gru a torre |
| -- | Modulo pratico _gru a torre - rotazione in alto |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro | *Modulo giuridico - normativo_gru a torre* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle attrezzature di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008)<br>- Responsabilità dell'operatore. | | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Norme generali di utilizzo della gru a torre: ruolo dell'operatore rispetto agli altri soggetti (montatori, manutentori, capo cantiere, ecc.). Limiti di utilizzo dell'attrezzatura tenuto conto delle sue caratteristiche e delle sue condizioni di installazione. Manovre consentite tenuto conto delle sue condizioni di installazione (zone interdette, interferenze, ecc.). Caratteristiche dei carichi (massa, forma, consistenza, condizioni di trattenuta degli elementi del carico, imballaggi, ecc.)<br>- Tipologie di gru a torre: i vari tipi di gru a torre e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche<br>- Principali rischi connessi all'impiego di gru a torre: caduta del carico, rovesciamento della gru, urti delle persone con il carico o con elementi mobili della gru a torre, rischi legati all'ambiente (vento, ostacoli, linee elettriche, ecc.), rischi legati all'uso delle diverse forme di energia (elettrica, idraulica, ecc.)<br>- Nozioni elementari di fisica: nozioni di base per la valutazione dei carichi movimentati nei cantieri, condizioni di equilibrio di un corpo | *Modulo tecnico_gru a torre* | 7 | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecnologia delle gru a torre: terminologia, caratteristiche generali e principali componenti delle gru a torre. Meccanismi, loro caratteristiche, loro funzione e principi di funzionamento.<br>- Componenti strutturali: torre, puntoni, braccio, controbraccio, tiranti, struttura di base, struttura di fondazione, sostegno della cabina, portaralla e ralla<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione (limitatori di carico e di momento, limitatori di posizione, ecc.)<br>- Le condizioni di equilibrio delle gru a torre: fattori ed elementi che influenzano la stabilità. Diagrammi di carico forniti dal fabbricante. Gli ausili alla conduzione della gru (anemometro, indicatori di carico e altri indicatori, ecc.).<br>- L'installazione della gru a torre: informazioni generali relative alle condizioni di installazione (piani di appoggio, ancoraggi, contrappesi, ecc.). Mezzi per impedire l'accesso a zone interdette (illuminazione, barriere, ecc.)<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi (della gru, dell'appoggio, delle vie di traslazione, ove presenti) e funzionali<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza della gru a torre: Operazioni di messa in servizio (blocco del freno di rotazione, sistemi di ancoraggio e di blocco, ecc.). Verifica del corretto funzionamento dei freni e dei dispositivi di sicurezza. Valutazione della massa totale del carico. Regole di corretto utilizzo di accessori di sollevamento (brache, sollevamento travi, pinze, ecc.). Valutazione delle condizioni meteorologiche. La comunicazione con i segni convenzionali o altro sistema di comunicazione (audio, video, ecc.). Modalità di esecuzione delle manovre per lo spostamento del carico con la precisione richiesta (posizionamento e bilanciamento del carico, con la minima oscillazione possibile, ecc.). Operazioni vietate. Operazioni di fine utilizzo (compresi lo sblocco del freno di rotazione e l'eventuale | | | | |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | sistemazione di sistemi di ancoraggio e di blocco). Uso della gru secondo le condizioni d'uso previste dal fabbricante<br>- Manutenzione della gru a torre: controlli visivi della gru e delle proprie apparecchiature per rilevare le anomalie e attuare i necessari interventi (direttamente o attraverso il personale di manutenzione e/o l'assistenza tecnica). Semplici operazioni di manutenzione (lubrificazione, pulizia di alcuni organi o componenti, ecc.). | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: torre, puntoni, braccio, controbraccio, tiranti, struttura di base, struttura di fondazione, sostegno della cabina, portaralla e ralla, vie di traslazione (per gru traslanti).<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della gru, dei dispositivi di comando e di sicurezza previsti dal costruttore e dal manuale di istruzioni della gru. Diagrammi di carico. Prove dei dispositivi di ausilio alla conduzione e dei dispositivi di sicurezza (anemometro, indicatori di carico e altri indicatori, limitatori di carico e di momento, dispositivi anti-interferenza, ecc.). Condizioni di installazione (piani di appoggio, ancoraggi, contrappesi, barriere contro l'accesso a zone interdette)<br>- Utilizzo della gru a torre: operazioni di messa in servizio (blocco del freno di rotazione, sistemi di ancoraggio e di blocco, ecc.). Verifica del corretto funzionamento dei freni e dei dispositivi di sicurezza. Accesso alla cabina. Valutazione della massa totale del carico. Utilizzo di accessori di sollevamento (brache, sollevamento travi, pinze, ecc.). Esecuzione delle manovre per lo spostamento del carico con la precisione richiesta (posizionamento e bilanciamento del carico, con la minima oscillazione possibile, ecc.). Uso dei comandi posti su pulsantiera pensile. Uso dei comandi posti su unità radio-mobile. Uso accessori d'imbracatura, | *Modulo pratico_gru a torre - rotazione in alto* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | sollevamento e sgancio dei carichi. Spostamento del carico attraverso ostacoli fissi e aperture, avvicinamento e posizione al suolo e su piani rialzati. Arresto della gru sul luogo di lavoro (messa fuori servizio in caso d'interruzione dell'esercizio normale). Controlli giornalieri della gru, prescrizioni operative per la messa fuori servizio e misure precauzionali in caso di avverse condizioni meteorologiche.<br>- Operazioni di fine-utilizzo: controlli visivi e funzionali della gru, dei dispositivi di comando e di sicurezza previsti dal costruttore e dal manuale di istruzioni della gru. Posizionamento del carrello e del gancio di sollevamento. Sblocco del freno di rotazione. Sistemi di ancoraggio e di blocco. Sezionamento dell'alimentazione elettrica. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **12** | ***Max 8*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato V all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in alto", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in basso

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_gru a torre |
| -- | Modulo tecnico_gru a torre |
| -- | Modulo pratico_gru a torre - rotazione in basso |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro | *Modulo giuridico - normativo_gru a torre* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle attrezzature di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008)<br>- Responsabilità dell'operatore. | | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Norme generali di utilizzo della gru a torre: ruolo dell'operatore rispetto agli altri soggetti (montatori, manutentori, capo cantiere, ecc.). Limiti di utilizzo dell'attrezzatura tenuto conto delle sue caratteristiche e delle sue condizioni di installazione. Manovre consentite tenuto conto delle sue condizioni di installazione (zone interdette, interferenze, ecc.). Caratteristiche dei carichi (massa, forma, consistenza, condizioni di trattenuta degli elementi del carico, imballaggi, ecc.)<br>- Tipologie di gru a torre: i vari tipi di gru a torre e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche<br>- Principali rischi connessi all'impiego di gru a torre: caduta del carico, rovesciamento della gru, urti delle persone con il carico o con elementi mobili della gru a torre, rischi legati all'ambiente (vento, ostacoli, linee elettriche, ecc.), rischi legati all'uso delle diverse forme di energia (elettrica, idraulica, ecc.)<br>- Nozioni elementari di fisica: nozioni di base per la valutazione dei carichi movimentati nei cantieri, condizioni di equilibrio di un corpo | *Modulo tecnico_gru a torre* | 7 | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecnologia delle gru a torre: terminologia, caratteristiche generali e principali componenti delle gru a torre. Meccanismi, loro caratteristiche, loro funzione e principi di funzionamento.<br>- Componenti strutturali: torre, puntoni, braccio, controbraccio, tiranti, struttura di base, struttura di fondazione, sostegno della cabina, portaralla e ralla<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione (limitatori di carico e di momento, limitatori di posizione, ecc.)<br>- Le condizioni di equilibrio delle gru a torre: fattori ed elementi che influenzano la stabilità. Diagrammi di carico forniti dal fabbricante. Gli ausili alla conduzione della gru (anemometro, indicatori di carico e altri indicatori, ecc.).<br>- L'installazione della gru a torre: informazioni generali relative alle condizioni di installazione (piani di appoggio, ancoraggi, contrappesi, ecc.). Mezzi per impedire l'accesso a zone interdette (illuminazione, barriere, ecc.)<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi (della gru, dell'appoggio, delle vie di traslazione, ove presenti) e funzionali<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza della gru a torre: Operazioni di messa in servizio (blocco del freno di rotazione, sistemi di ancoraggio e di blocco, ecc.). Verifica del corretto funzionamento dei freni e dei dispositivi di sicurezza. Valutazione della massa totale del carico. Regole di corretto utilizzo di accessori di sollevamento (brache, sollevamento travi, pinze, ecc.). Valutazione delle condizioni meteorologiche. La comunicazione con i segni convenzionali o altro sistema di comunicazione (audio, video, ecc.). Modalità di esecuzione delle manovre per lo spostamento del carico con la precisione richiesta (posizionamento e bilanciamento del carico, con la minima oscillazione possibile, ecc.). Operazioni vietate. Operazioni di fine utilizzo (compresi lo sblocco del freno di rotazione e l'eventuale | | | | |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | sistemazione di sistemi di ancoraggio e di blocco). Uso della gru secondo le condizioni d'uso previste dal fabbricante<br>- Manutenzione della gru a torre: controlli visivi della gru e delle proprie apparecchiature per rilevare le anomalie e attuare i necessari interventi (direttamente o attraverso il personale di manutenzione e/o l'assistenza tecnica). Semplici operazioni di manutenzione (lubrificazione, pulizia di alcuni organi o componenti, ecc.). | | | | |
| 3 | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: torre, puntoni, braccio, tiranti, struttura di base, struttura di fondazione, portaralla e ralla<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della gru, dei dispositivi di comando e di sicurezza previsti dal costruttore e dal manuale di istruzioni della gru. Diagrammi di carico. Prove dei dispositivi di ausilio alla conduzione e dei dispositivi di sicurezza (anemometro, indicatori di carico e altri indicatori, limitatori di carico e di momento, dispositivi anti-interferenza, ecc.). Condizioni di installazione (piani di appoggio, ancoraggi, contrappesi, barriere contro l'accesso a zone interdette)<br>- Utilizzo della gru a torre: operazioni di messa in servizio (blocco del freno di rotazione, sistemi di ancoraggio e di blocco, ecc.). Verifica del corretto funzionamento dei freni e dei dispositivi di sicurezza. Valutazione della massa totale del carico. Utilizzo di accessori di sollevamento (brache, sollevamento travi, pinze, ecc.). Esecuzione delle manovre per lo spostamento del carico con la precisione richiesta (posizionamento e bilanciamento del carico, con la minima oscillazione possibile, ecc.). Uso dei comandi posti su pulsantiera pensile. Uso dei comandi posti su unità radio-mobile. Uso accessori d'imbracatura, sollevamento e sgancio dei carichi. Spostamento del carico attraverso | *Modulo pratico_gru a torre - rotazione in basso* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | ostacoli fissi e aperture, avvicinamento e posizionamento al suolo e su piani rialzati. Arresto della gru sul luogo di lavoro (messa fuori servizio in caso d'interruzione dell'esercizio normale). Controlli giornalieri della gru a torre, prescrizioni operative per la messa fuori servizio e misure precauzionali in caso di avverse condizioni meteorologiche<br>- Operazioni di fine-utilizzo: controlli visivi e funzionali della gru, dei dispositivi di comando e di sicurezza previsti dal costruttore e dal manuale di istruzioni della gru. Posizionamento del carrello e del gancio di sollevamento. Sblocco del freno di rotazione. Sistemi di ancoraggio e di blocco. Sezionamento dell'alimentazione elettrica. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **12** | ***Max 8*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato V all'Accordo Stato - Regioni del

22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla DGR 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in basso", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in basso e in alto

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_ gru a torre |
| -- | Modulo tecnico_ gru a torre |
| -- | Modulo pratico_ gru a torre - rotazione in basso e in alto |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro | *Modulo giuridico - normativo_ gru a torre* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle attrezzature di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008)<br>- Responsabilità dell'operatore. | | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Norme generali di utilizzo della gru a torre: ruolo dell'operatore rispetto agli altri soggetti (montatori, manutentori, capo cantiere, ecc.). Limiti di utilizzo dell'attrezzatura tenuto conto delle sue caratteristiche e delle sue condizioni di installazione. Manovre consentite tenuto conto delle sue condizioni di installazione (zone interdette, interferenze, ecc.). Caratteristiche dei carichi (massa, forma, consistenza, condizioni di trattenuta degli elementi del carico, imballaggi, ecc.)<br>- Tipologie di gru a torre: i vari tipi di gru a torre e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche<br>- Principali rischi connessi all'impiego di gru a torre: caduta del carico, rovesciamento della gru, urti delle persone con il carico o con elementi mobili della gru a torre, rischi legati all'ambiente (vento, ostacoli, linee elettriche, ecc.), rischi legati all'uso delle diverse forme di energia (elettrica, idraulica, ecc.)<br>- Nozioni elementari di fisica: nozioni di base per la valutazione dei carichi movimentati nei cantieri, condizioni di equilibrio di un corpo | *Modulo tecnico_ gru a torre* | 7 | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Tecnologia delle gru a torre: terminologia, caratteristiche generali e principali componenti delle gru a torre. Meccanismi, loro caratteristiche, loro funzione e principi di funzionamento.<br>- Componenti strutturali: torre, puntoni, braccio, controbraccio, tiranti, struttura di base, struttura di fondazione, sostegno della cabina, portaralla e ralla<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione (limitatori di carico e di momento, limitatori di posizione, ecc.)<br>- Le condizioni di equilibrio delle gru a torre: fattori ed elementi che influenzano la stabilità. Diagrammi di carico forniti dal fabbricante. Gli ausili alla conduzione della gru (anemometro, indicatori di carico e altri indicatori, ecc.).<br>- L'installazione della gru a torre: informazioni generali relative alle condizioni di installazione (piani di appoggio, ancoraggi, contrappesi, ecc.). Mezzi per impedire l'accesso a zone interdette (illuminazione, barriere, ecc.)<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi (della gru, dell'appoggio, delle vie di traslazione, ove presenti) e funzionali<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza della gru a torre: Operazioni di messa in servizio (blocco del freno di rotazione, sistemi di ancoraggio e di blocco, ecc.). Verifica del corretto funzionamento dei freni e dei dispositivi di sicurezza. Valutazione della massa totale del carico. Regole di corretto utilizzo di accessori di sollevamento (brache, sollevamento travi, pinze, ecc.). Valutazione delle condizioni meteorologiche. La comunicazione con i segni convenzionali o altro sistema di comunicazione (audio, video, ecc.). Modalità di esecuzione delle manovre per lo spostamento del carico con la precisione richiesta (posizionamento e bilanciamento del carico, con la minima oscillazione possibile, ecc.). Operazioni vietate. Operazioni di fine utilizzo (compresi lo sblocco del freno di rotazione e l'eventuale | | | | |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | sistemazione di sistemi di ancoraggio e di blocco). Uso della gru secondo le condizioni d'uso previste dal fabbricante<br>- Manutenzione della gru a torre: controlli visivi della gru e delle proprie apparecchiature per rilevare le anomalie e attuare i necessari interventi (direttamente o attraverso il personale di manutenzione e/o l'assistenza tecnica). Semplici operazioni di manutenzione (lubrificazione, pulizia di alcuni organi o componenti, ecc.). | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: torre, puntoni, braccio, controbraccio tiranti, struttura di base, struttura di fondazione, sostegno della cabina, portaralla e ralla, vie di traslazione (per gru traslanti)<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della gru, dei dispositivi di comando e di sicurezza previsti dal costruttore e dal manuale di istruzioni della gru. Diagrammi di carico. Prove dei dispositivi di ausilio alla conduzione e dei dispositivi di sicurezza (anemometro, indicatori di carico e altri indicatori, limitatori di carico e di momento, dispositivi anti-interferenza, ecc.). Condizioni di installazione (piani di appoggio, ancoraggi, contrappesi, barriere contro l'accesso a zone interdette)<br>- Utilizzo della gru a torre: operazioni di messa in servizio (blocco del freno di rotazione, sistemi di ancoraggio e di blocco, ecc.). Verifica del corretto funzionamento dei freni e dei dispositivi di sicurezza. Accesso alla cabina. Valutazione della massa totale del carico. Utilizzo di accessori di sollevamento (brache, sollevamento travi, pinze, ecc.). Esecuzione delle manovre per lo spostamento del carico con la precisione richiesta (posizionamento e bilanciamento del carico, con la minima oscillazione possibile, ecc.). Uso dei comandi posti su pulsantiera pensile. Uso dei comandi posti su unità radio-mobile. Uso accessori d'imbracatura, | *Modulo pratico_ gru a torre - rotazione in basso e in alto* | 6 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | sollevamento e sgancio dei carichi. Spostamento del carico attraverso ostacoli fissi e aperture, avvicinamento e posizionamento al suolo e su piani rialzati. Arresto della gru sul luogo di lavoro (messa fuori servizio in caso d'interruzione dell'esercizio normale). Controlli giornalieri della gru a torre, prescrizioni operative per la messa fuori servizio e misure precauzionali in caso di avverse condizioni meteorologiche<br>- Operazioni di fine-utilizzo: controlli visivi e funzionali della gru, dei dispositivi di comando e di sicurezza previsti dal costruttore e dal manuale di istruzioni della gru. Posizionamento del carrello e del gancio di sollevamento. Sblocco del freno di rotazione. Sistemi di ancoraggio e di blocco. Sezionamento dell'alimentazione elettrica. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **14** | ***Max 8*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato V all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di gru a torre - rotazione in basso e in alto", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli industriali semoventi

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo |
| -- | Modulo tecnico_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo |
| -- | Modulo pratico_carrelli industriali semoventi |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro | *Modulo giuridico - normativo_carrelli elevatori semoventi* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle attrezzature di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *con conducente a bordo* | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e caratteristiche dei vari tipi di veicoli per il trasporto interno: dai transpallet manuali ai carrelli elevatori frontali a contrappeso.<br>- Principali rischi connessi all'impiego di carrelli semoventi: caduta del carico, rovesciamento, ribaltamento, urti delle persone con il carico o con elementi mobili del carrello, rischi legati all'ambiente (ostacoli, linee elettriche, ecc.), rischi legati all'uso delle diverse forme di energia (elettrica, idraulica, ecc.).<br>- Nozioni elementari di fisica: nozioni di base per la valutazione dei carichi movimentati, condizioni di equilibrio di un corpo. Stabilità (concetto del baricentro del carico e della leva di primo grado). Linee di ribaltamento. Stabilità statica e dinamica e influenza dovuta alla mobilità del carrello e dell'ambiente di lavoro (forze centrifughe e d'inerzia). Portata del carrello elevatore.<br>- Tecnologia dei carrelli semoventi: terminologia, caratteristiche generali e principali componenti. Meccanismi, loro caratteristiche, loro funzione e principi di funzionamento. | *Modulo tecnico_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo* | 7 | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Componenti principali: forche e/o organi di presa (attrezzature supplementari, ecc.). Montanti di sollevamento (simplex - duplex - triplex - quadruplex - ecc., ad alzata libera e non). Posto di guida con descrizione del sedile, degli organi di comando (leve, pedali, piantone sterzo e volante, freno di stazionamento, interruttore generale a chiave, interruttore d'emergenza), dei dispositivi di segnalazione (clacson, beep di retromarcia, segnalatori luminosi, fari di lavoro, ecc.) e controllo (strumenti e spie di funzionamento). Freni (freno di stazionamento e di servizio). Ruote e tipologie di gommature: differenze per i vari tipi di utilizzo, ruote sterzanti e motrici. Fonti di energia (batterie di accumulatori o motori endotermici). Contrappeso.<br>- Sistemi di ricarica batterie: raddrizzatori e sicurezze circa le modalità di utilizzo anche in relazione all'ambiente.<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Sistemi di protezione attiva e passiva.<br>- Le condizioni di equilibrio: fattori ed elementi che influenzano la stabilità. Portate (nominale/effettiva). Illustrazione e lettura delle targhette, tabelle o diagrammi di portata nominale ed effettiva. Influenza delle condizioni di utilizzo sulle caratteristiche nominali di portata. Gli ausili alla conduzione (indicatori di carico e altri indicatori, ecc.).<br>- Controlli e manutenzioni: verifiche giornaliere e periodiche (stato generale e prova, montanti, attrezzature, posto di guida, freni, ruote e sterzo, batteria o motore, dispositivi di sicurezza). Illustrazione dell'importanza di un corretto utilizzo dei manuali di uso e manutenzione a corredo del carrello.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza dei carrelli semoventi: procedure di movimentazione. Segnaletica di sicurezza nei luoghi di lavoro. Procedura di sicurezza durante la movimentazione e lo stazionamento del mezzo. Viabilità: ostacoli, percorsi pedonali, incroci, strettoie, portoni, varchi, | | | | |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | pendenze, ecc.. Lavori in condizioni particolari ovvero all'esterno, su terreni scivolosi e su pendenze e con scarsa visibilità. Nozioni di guida. Norme sulla circolazione, movimentazione dei carichi, stoccaggio, ecc.. Nozioni sui possibili rischi per la salute e la sicurezza collegati alla guida del carrello ed in particolare ai rischi riferibili: a) all'ambiente di lavoro; b) al rapporto uomo/macchina; c) allo stato di salute del guidatore. Nozioni sulle modalità tecniche, organizzative e comportamentali e di protezione personale idonee a prevenire i rischi | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Illustrazione, seguendo le istruzioni di uso del carrello, dei vari componenti e delle sicurezze.<br>- Manutenzione e verifiche giornaliere e periodiche di legge e secondo quanto indicato nelle istruzioni di uso del carrello.<br>- Guida del carrello su percorso di prova per evidenziare le corrette manovre a vuoto e a carico (corretta posizione sul carrello, presa del carico, trasporto nelle varie situazioni, sosta del carrello, ecc.). | *Modulo pratico_carrelli industriali semoventi* | 4 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **12** | ***Max 8*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato VI all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli industriali semoventi", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli semoventi a braccio telescopico

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo |
| -- | Modulo tecnico_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo |
| -- | Modulo pratico_carrelli semoventi a braccio telescopico |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle | *Modulo giuridico - normativo_carrelli elevatori semoventi con conducente a* | 1 | 1 | Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | attrezzature di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *bordo* | | | attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012 (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e caratteristiche dei vari tipi di veicoli per il trasporto interno: dai transpallet manuali ai carrelli elevatori frontali a contrappeso.<br>- Principali rischi connessi all'impiego di carrelli semoventi: caduta del carico, rovesciamento, ribaltamento, urti delle persone con il carico o con elementi mobili del carrello, rischi legati all'ambiente (ostacoli, linee elettriche, ecc.), rischi legati all'uso delle diverse forme di energia (elettrica, idraulica, ecc.).<br>- Nozioni elementari di fisica: nozioni di base per la valutazione dei carichi movimentati, condizioni di equilibrio di un corpo. Stabilità (concetto del baricentro del carico e della leva di primo grado). Linee di ribaltamento. Stabilità statica e dinamica e influenza dovuta alla mobilità del carrello e dell'ambiente di lavoro (forze centrifughe e d'inerzia). Portata del carrello elevatore.<br>- Tecnologia dei carrelli semoventi: terminologia, caratteristiche generali e principali componenti. Meccanismi, loro caratteristiche, loro funzione e principi di funzionamento.<br>- Componenti principali: forche e/o organi di presa (attrezzature | *Modulo tecnico_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo* | 7 | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | supplementari, ecc.). Montanti di sollevamento (simplex - duplex - triplex - quadruplex - ecc., ad alzata libera e non). Posto di guida con descrizione del sedile, degli organi di comando (leve, pedali, piantone sterzo e volante, freno di stazionamento, interruttore generale a chiave, interruttore d'emergenza), dei dispositivi di segnalazione (clacson, beep di retromarcia, segnalatori luminosi, fari di lavoro, ecc.) e controllo (strumenti e spie di funzionamento). Freni (freno di stazionamento e di servizio). Ruote e tipologie di gommature: differenze per i vari tipi di utilizzo, ruote sterzanti e motrici. Fonti di energia (batterie di accumulatori o motori endotermici). Contrappeso.<br>- Sistemi di ricarica batterie: raddrizzatori e sicurezze circa le modalità di utilizzo anche in relazione all'ambiente.<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Sistemi di protezione attiva e passiva.<br>- Le condizioni di equilibrio: fattori ed elementi che influenzano la stabilità. Portate (nominale/effettiva). Illustrazione e lettura delle targhette, tabelle o diagrammi di portata nominale ed effettiva. Influenza delle condizioni di utilizzo sulle caratteristiche nominali di portata. Gli ausili alla conduzione (indicatori di carico e altri indicatori, ecc.).<br>- Controlli e manutenzioni: verifiche giornaliere e periodiche (stato generale e prova, montanti, attrezzature, posto di guida, freni, ruote e sterzo, batteria o motore, dispositivi di sicurezza). Illustrazione dell'importanza di un corretto utilizzo dei manuali di uso e manutenzione a corredo del carrello.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza dei carrelli semoventi: procedure di movimentazione. Segnaletica di sicurezza nei luoghi di lavoro. Procedura di sicurezza durante la movimentazione e lo stazionamento del mezzo. Viabilità: ostacoli, percorsi pedonali, incroci, strettoie, portoni, varchi, pendenze, ecc.. Lavori in condizioni particolari ovvero all'esterno, su terreni | | | | |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | scivolosi e su pendenze e con scarsa visibilità. Nozioni di guida. Norme sulla circolazione, movimentazione dei carichi, stoccaggio, ecc.. Nozioni sui possibili rischi per la salute e la sicurezza collegati alla guida del carrello ed in particolare ai rischi riferibili: a) all'ambiente di lavoro; b) al rapporto uomo/macchina; c) allo stato di salute del guidatore. Nozioni sulle modalità tecniche, organizzative e comportamentali e di protezione personale idonee a prevenire i rischi | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Illustrazione, seguendo le istruzioni di uso del carrello, dei vari componenti e delle sicurezze.<br>- Manutenzione e verifiche giornaliere e periodiche di legge e secondo quanto indicato nelle istruzioni di uso del carrello.<br>- Guida del carrello su percorso di prova per evidenziare le corrette manovre a vuoto e a carico (corretta posizione sul carrello, presa del carico, trasporto nelle varie situazioni, sosta del carrello, ecc.). | *Modulo pratico_carrelli semoventi a braccio telescopico* | 4 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **12** | ***Max 8*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

Condizione minima di ammissione alla valutazione finale di verifica dell'apprendimento è la frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.
Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.
Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore
Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato VI all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli semoventi a braccio telescopico", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo |
| -- | Modulo tecnico_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo |
| -- | Modulo pratico_carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso. | *Modulo giuridico - normativo_carrelli elevatori semoventi* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle attrezzature di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *con conducente a bordo* | | | *riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e caratteristiche dei vari tipi di veicoli per il trasporto interno: dai transpallet manuali ai carrelli elevatori frontali a contrappeso.<br>- Principali rischi connessi all'impiego di carrelli semoventi: caduta del carico, rovesciamento, ribaltamento, urti delle persone con il carico o con elementi mobili del carrello, rischi legati all'ambiente (ostacoli, linee elettriche, ecc.), rischi legati all'uso delle diverse forme di energia (elettrica, idraulica, ecc.).<br>- Nozioni elementari di fisica: nozioni di base per la valutazione dei carichi movimentati, condizioni di equilibrio di un corpo. Stabilità (concetto del baricentro del carico e della leva di primo grado). Linee di ribaltamento. Stabilità statica e dinamica e influenza dovuta alla mobilità del carrello e dell'ambiente di lavoro (forze centrifughe e d'inerzia). Portata del carrello elevatore.<br>- Tecnologia dei carrelli semoventi: terminologia, caratteristiche generali e principali componenti. Meccanismi, loro caratteristiche, loro funzione e | *Modulo tecnico_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo* | 7 | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | principi di funzionamento.<br>- Componenti principali: forche e/o organi di presa (attrezzature supplementari, ecc.). Montanti di sollevamento (simplex - duplex - triplex - quadruplex - ecc., ad alzata libera e non). Posto di guida con descrizione del sedile, degli organi di comando (leve, pedali, piantone sterzo e volante, freno di stazionamento, interruttore generale a chiave, interruttore d'emergenza), dei dispositivi di segnalazione (clacson, beep di retromarcia, segnalatori luminosi, fari di lavoro, ecc.) e controllo (strumenti e spie di funzionamento). Freni (freno di stazionamento e di servizio). Ruote e tipologie di gommature: differenze per i vari tipi di utilizzo, ruote sterzanti e motrici. Fonti di energia (batterie di accumulatori o motori endotermici). Contrappeso.<br>- Sistemi di ricarica batterie: raddrizzatori e sicurezze circa le modalità di utilizzo anche in relazione all'ambiente.<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Sistemi di protezione attiva e passiva.<br>- Le condizioni di equilibrio: fattori ed elementi che influenzano la stabilità. Portate (nominale/effettiva). Illustrazione e lettura delle targhette, tabelle o diagrammi di portata nominale ed effettiva. Influenza delle condizioni di utilizzo sulle caratteristiche nominali di portata. Gli ausili alla conduzione (indicatori di carico e altri indicatori, ecc.).<br>- Controlli e manutenzioni: verifiche giornaliere e periodiche (stato generale e prova, montanti, attrezzature, posto di guida, freni, ruote e sterzo, batteria o motore, dispositivi di sicurezza). Illustrazione dell'importanza di un corretto utilizzo dei manuali di uso e manutenzione a corredo del carrello.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza dei carrelli semoventi: procedure di movimentazione. Segnaletica di sicurezza nei luoghi di lavoro. Procedura di sicurezza durante la movimentazione e lo stazionamento del mezzo. | | | | |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | Viabilità: ostacoli, percorsi pedonali, incroci, strettoie, portoni, varchi, pendenze, ecc.. Lavori in condizioni particolari ovvero all'esterno, su terreni scivolosi e su pendenze e con scarsa visibilità. Nozioni di guida. Norme sulla circolazione, movimentazione dei carichi, stoccaggio, ecc.. Nozioni sui possibili rischi per la salute e la sicurezza collegati alla guida del carrello ed in particolare ai rischi riferibili: a) all'ambiente di lavoro; b) al rapporto uomo/macchina; c) allo stato di salute del guidatore. Nozioni sulle modalità tecniche, organizzative e comportamentali e di protezione personale idonee a prevenire i rischi | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Illustrazione, seguendo le istruzioni di uso del carrello, dei vari componenti e delle sicurezze.<br>- Manutenzione e verifiche giornaliere e periodiche di legge e secondo quanto indicato nelle istruzioni di uso del carrello.<br>- Guida del carrello su percorso di prova per evidenziare le corrette manovre a vuoto e a carico (corretta posizione sul carrello, presa del carico, trasporto nelle varie situazioni, sosta del carrello, ecc.) | *Modulo pratico_carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi* | 4 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **12** | ***Max 8*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato VI all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

## STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli industriali semoventi, carrelli semoventi a braccio telescopico e carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo |
| -- | Modulo tecnico_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo |
| -- | Modulo pratico_carrelli industriali semoventi, carrelli semoventi a braccio telescopico e carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso. | *Modulo giuridico - normativo_carrelli elevatori semoventi con* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento alle disposizioni di legge in materia di uso delle attrezzature di lavoro (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *conducente a bordo* | | | *riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Tipologie e caratteristiche dei vari tipi di veicoli per il trasporto interno: dai transpallet manuali ai carrelli elevatori frontali a contrappeso.<br>- Principali rischi connessi all'impiego di carrelli semoventi: caduta del carico, rovesciamento, ribaltamento, urti delle persone con il carico o con elementi mobili del carrello, rischi legati all'ambiente (ostacoli, linee elettriche, ecc.), rischi legati all'uso delle diverse forme di energia (elettrica, idraulica, ecc.).<br>- Nozioni elementari di fisica: nozioni di base per la valutazione dei carichi movimentati, condizioni di equilibrio di un corpo. Stabilità (concetto del baricentro del carico e della leva di primo grado). Linee di ribaltamento. Stabilità statica e dinamica e influenza dovuta alla mobilità del carrello e dell'ambiente di lavoro (forze centrifughe e d'inerzia). Portata del carrello elevatore.<br>- Tecnologia dei carrelli semoventi: terminologia, caratteristiche generali e principali componenti. Meccanismi, loro caratteristiche, loro funzione e | *Modulo tecnico_carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo* | 7 | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | principi di funzionamento.<br>- Componenti principali: forche e/o organi di presa (attrezzature supplementari, ecc.). Montanti di sollevamento (simplex - duplex - triplex - quadruplex - ecc., ad alzata libera e non). Posto di guida con descrizione del sedile, degli organi di comando (leve, pedali, piantone sterzo e volante, freno di stazionamento, interruttore generale a chiave, interruttore d'emergenza), dei dispositivi di segnalazione (clacson, beep di retromarcia, segnalatori luminosi, fari di lavoro, ecc.) e controllo (strumenti e spie di funzionamento). Freni (freno di stazionamento e di servizio). Ruote e tipologie di gommature: differenze per i vari tipi di utilizzo, ruote sterzanti e motrici. Fonti di energia (batterie di accumulatori o motori endotermici). Contrappeso.<br>- Sistemi di ricarica batterie: raddrizzatori e sicurezze circa le modalità di utilizzo anche in relazione all'ambiente.<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Sistemi di protezione attiva e passiva.<br>- Le condizioni di equilibrio: fattori ed elementi che influenzano la stabilità. Portate (nominale/effettiva). Illustrazione e lettura delle targhette, tabelle o diagrammi di portata nominale ed effettiva. Influenza delle condizioni di utilizzo sulle caratteristiche nominali di portata. Gli ausili alla conduzione (indicatori di carico e altri indicatori, ecc.).<br>- Controlli e manutenzioni: verifiche giornaliere e periodiche (stato generale e prova, montanti, attrezzature, posto di guida, freni, ruote e sterzo, batteria o motore, dispositivi di sicurezza). Illustrazione dell'importanza di un corretto utilizzo dei manuali di uso e manutenzione a corredo del carrello.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza dei carrelli semoventi: procedure di movimentazione. Segnaletica di sicurezza nei luoghi di lavoro. Procedura di sicurezza durante la movimentazione e lo stazionamento del mezzo. | | | | |

| O. | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | Viabilità: ostacoli, percorsi pedonali, incroci, strettoie, portoni, varchi, pendenze, ecc.. Lavori in condizioni particolari ovvero all'esterno, su terreni scivolosi e su pendenze e con scarsa visibilità. Nozioni di guida. Norme sulla circolazione, movimentazione dei carichi, stoccaggio, ecc.. Nozioni sui possibili rischi per la salute e la sicurezza collegati alla guida del carrello ed in particolare ai rischi riferibili: a) all'ambiente di lavoro; b) al rapporto uomo/macchina; c) allo stato di salute del guidatore. Nozioni sulle modalità tecniche, organizzative e comportamentali e di protezione personale idonee a prevenire i rischi | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Illustrazione, seguendo le istruzioni di uso del carrello, dei vari componenti e delle sicurezze.<br>- Manutenzione e verifiche giornaliere e periodiche di legge e secondo quanto indicato nelle istruzioni di uso del carrello.<br>- Guida del carrello su percorso di prova per evidenziare le corrette manovre a vuoto e a carico (corretta posizione sul carrello, presa del carico, trasporto nelle varie situazioni, sosta del carrello, ecc.) | *Modulo pratico_carrelli industriali semoventi, carrelli semoventi a braccio telescopico e carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi* | 8 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **16** | ***Max 8*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato VI all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori addetti alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo - carrelli industriali semoventi, carrelli semoventi a braccio telescopico e carrelli/sollevatori/elevatori semoventi telescopici rotativi", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di gru mobili su ruote con falcone telescopico o brandeggiabile – percorso aggiuntivo al corso base per Addetti alla conduzione di gru mobili

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo tecnico_gru mobili su ruote con falcone telescopico o brandeggiabile |
| -- | Modulo pratico_gru mobili su ruote con falcone telescopico o brandeggiabile |

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

***--***

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

- età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso in possesso dell'abilitazione per lavoratori Addetti alla conduzione di gru mobili
- 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Principali caratteristiche e componenti delle gru mobili con falcone telescopico o brandeggiabile. | *Modulo tecnico_gru mobili su ruote con falcone telescopico o* | 4 | 4 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Meccanismi, loro caratteristiche e loro funzioni.<br>- Condizioni di stabilità di una gru con falcone telescopico o brandeggiabile: fattori ed elementi che influenzano la stabilità.<br>- Contenuti delle documentazioni e delle targhe segnaletiche in dotazione della gru con falcone telescopico o brandeggiabile.<br>- Utilizzo dei diagrammi e delle tabelle di carico del costruttore.<br>- Principi di funzionamento, di verifica e di regolazione dei dispositivi limitatori ed indicatori.<br>- Principi generali per il posizionamento, la stabilizzazione ed il ripiegamento della gru con falcone telescopico o brandeggiabile. | *brandeggiabile* | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Funzionamento di tutti i comandi della gru con falcone telescopico o brandeggiabile per il suo spostamento, il suo posizionamento e per la sua operatività.<br>- Test di prova dei dispositivi di segnalazione e di sicurezza.<br>- Approntamento della gru con falcone telescopico o brandeggiabile per il trasporto o lo spostamento.<br>- Procedure per la messa in opera e il rimessaggio delle attrezzature aggiuntive.<br>- Esercitazioni di pianificazione del sollevamento tenendo conto delle condizioni del sito di lavoro, la configurazione della gru, i sistemi di imbracatura, ecc..<br>- Esercitazioni di posizionamento e messa a punto della gru con falcone telescopico o brandeggiabile per prove di sollevamento comprendenti: determinazione del raggio, posizionamento della gru rispetto al baricentro del carico, posizionamento del braccio con attrezzature aggiuntive nella estensione ed elevazione appropriata.<br>- Manovre della gru con falcone telescopico o brandeggiabile senza carico (sollevamento, estensione, rotazione, ecc.) singole e combinate e | *Modulo pratico_gru mobili su ruote con falcone telescopico o brandeggiabile* | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | spostamento con la gru nelle configurazioni consentite.<br>- Esercitazioni di presa del carico per il controllo della rotazione, dell'oscillazione, degli urti e del posizionamento del carico.<br>- Traslazione con carico sospeso con gru con falcone telescopico o brandeggiabile su pneumatici.<br>- Operazioni in prossimità di ostacoli fissi o altre gru (interferenza).<br>- Operazioni pratiche per provare il corretto funzionamento dei dispositivi limitatori ed indicatori.<br>- Movimentazione di carichi di uso comune e carichi di forma particolare quali: carichi lunghi e flessibili, carichi piani con superficie molto ampia, carichi di grandi dimensioni. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **8** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato VII all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: --

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di gru mobili su ruote con falcone telescopico o brandeggiabile", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di gru mobili

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_gru mobili |
| -- | Modulo tecnico_gru mobili |
| -- | Modulo pratico_gru mobili |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento alle operazioni di movimentazione di carichi (D.Lgs. n. 81/2008). | *Modulo giuridico - normativo_gru mobili* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione un corso di* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Responsabilità dell'operatore. | | | | *specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Terminologia, caratteristiche delle diverse tipologie di gru mobili, loro movimenti e loro equipaggiamenti di sollevamento.<br>- Principali rischi e loro cause: a) Caduta o perdita del carico; b) Perdita di stabilità dell'apparecchio; c) Investimento di persone da parte del carico o dell'apparecchio; d) Rischi connessi con l'ambiente (caratteristiche del terreno, presenza di vento, ostacoli, linee elettriche, ecc.); e) Rischi connessi con l'energia di alimentazione utilizzata (elettrica, idraulica, pneumatica); f) Rischi particolari connessi con utilizzazioni speciali (lavori marittimi o fluviali, lavori ferroviari, ecc.); g) Rischi associati ai sollevamenti multipli.<br>- Nozioni elementari di fisica per poter stimare la massa di un carico e per poter apprezzare le condizioni di equilibrio di un corpo.<br>- Principali caratteristiche e componenti delle gru mobili.<br>- Meccanismi, loro caratteristiche e loro funzioni.<br>- Condizioni di stabilità di una gru mobile: fattori ed elementi che influenzano la stabilità.<br>- Contenuti della documentazione e delle targhe segnaletiche in dotazione | *Modulo tecnico_gru mobili* | 6 | 6 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | della gru.<br>- Utilizzo dei diagrammi e delle tabelle di carico del costruttore.<br>- Principi di funzionamento, di verifica e di regolazione dei dispositivi limitatori ed indicatori.<br>- Principi generali per il posizionamento, la stabilizzazione ed il ripiegamento della gru.<br>- Segnaletica gestuale. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Funzionamento di tutti i comandi della gru per il suo spostamento, il suo posizionamento e per la sua operatività.<br>- Test di prova dei dispositivi di segnalazione e di sicurezza.<br>- Ispezione della gru, dei circuiti di alimentazione e di comando, delle funi e dei componenti.<br>- Approntamento della gru per il trasporto o lo spostamento.<br>- Procedure per la messa in opera e il rimessaggio di accessori, bozzelli, stabilizzatori, contrappesi, jib, ecc..<br>- Esercitazioni di pianificazione dell'operazione di sollevamento tenendo conto delle condizioni del sito di lavoro, la configurazione della gru, i sistemi di imbracatura, ecc..<br>- Esercitazioni di posizionamento e messa a punto della gru per le operazioni di sollevamento comprendenti: valutazione della massa del carico, determinazione del raggio, posizionamento della gru rispetto al baricentro del carico, adeguatezza del terreno di supporto della gru, messa in opera di stabilizzatori, livellamento della gru, posizionamento del braccio nella estensione ed elevazione appropriata.<br>- Manovre della gru senza carico (sollevamento, estensione, rotazione, ecc.) singole e combinate e spostamento con la gru nelle configurazioni consentite.<br>- Esercitazioni di presa del carico per il controllo della rotazione, | *Modulo pratico_gru mobili* | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | dell'oscillazione, degli urti e del posizionamento del carico.<br>- Traslazione con carico sospeso con gru mobili su pneumatici.<br>- Operazioni in prossimità di ostacoli fissi o altre gru (interferenza).<br>- Operazioni pratiche per provare il corretto funzionamento dei dispositivi limitatori ed indicatori.<br>- Cambio di accessori di sollevamento e del numero di tiri.<br>- Movimentazione di carichi di uso comune e carichi di forma particolare quali: carichi lunghi e flessibili, carichi piani con superficie molto ampia, carichi di grandi dimensioni.<br>- Movimentazione di carichi con accessori di sollevamento speciali.<br>- Imbracatura dei carichi.<br>- Manovre di precisione per il sollevamento, il rilascio ed il posizionamento dei carichi in posizioni visibili e non visibili.<br>- Prove di comunicazione con segnali gestuali e via radio.<br>- Esercitazioni sull'uso sicuro, prove, manutenzione e situazioni di emergenza (procedure di avvio e arresto, fuga sicura, ispezioni regolari e loro registrazioni, tenuta del registro di controllo, controlli giornalieri richiesti dal manuale d'uso, controlli pre-operativi quali: ispezioni visive, lubrificazioni, controllo livelli, prove degli indicatori, allarmi, dispositivi di avvertenza, strumentazione). | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **14** | ***Max 7*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.
Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).
L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

Condizione minima di ammissione alla valutazione finale di verifica dell'apprendimento è la frequenza di almeno il 90% delle ore complessive del percorso formativo.
Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.
Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore
Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato VII all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di gru mobili", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali - trattori a cingoli

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_ trattori agricoli o forestali |
| -- | Modulo tecnico_ trattori agricoli o forestali |
| -- | Modulo pratico_ trattori agricoli o forestali - trattori a cingoli |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento all'uso di attrezzature di lavoro semoventi con operatore a bordo (D.Lgs. n. 81/2008). | *Modulo giuridico - normativo_ trattori agricoli o forestali* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione un corso di* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Responsabilità dell'operatore | | | | *specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di trattori: i vari tipi di trattori a ruote e a cingoli e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche.<br>- Componenti principali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici, impianto idraulico, impianto elettrico.<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali.<br>- DPI specifici da utilizzare con i trattori: dispositivi di protezione dell'udito, dispositivi di protezione delle vie respiratorie, indumenti di protezione contro il contatto da prodotti antiparassitari, ecc..<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nell'utilizzo dei trattori (rischio di capovolgimento e stabilità statica e dinamica, contatti non intenzionali con organi in movimento e con superfici calde, rischi dovuti alla mobilità, ecc). | *Modulo tecnico_ trattori agricoli o forestali* | 2 | 2 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | Avviamento, spostamento, collegamento alla macchina operatrice, azionamenti e manovre. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici.<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali del trattore, dei dispositivi di comando e di sicurezza.<br>- Pianificazione delle operazioni di campo: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso e condizioni del terreno.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: tecniche di guida e gestione delle situazioni di pericolo.<br>- Guida del trattore su terreno in piano. Le esercitazioni devono prevedere: a. guida del trattore senza attrezzature; b. manovra di accoppiamento di attrezzature portate semiportate e trainate; c. guida con rimorchio ad uno e due assi; d. guida del trattore in condizioni di carico laterale (es. con decespugliatore a braccio articolato); e. guida del trattore in condizioni di carico posteriore.<br>- Guida del trattore in campo. Le esercitazioni devono prevedere: a. guida del trattore senza attrezzature; b. guida con rimorchio ad uno e due assi; c. guida del trattore in condizioni di carico laterale (es. lavorazione con decespugliatore a braccio articolato); d. guida del trattore in condizioni di carico posteriore.<br>- Messa a riposo del trattore: parcheggio e rimessaggio (ricovero) in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato. | *Modulo pratico_ trattori agricoli o forestali - trattori a cingoli* | 5 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **8** | ***Max 3*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato VIII all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L’esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell’Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali - trattori a cingoli", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali - trattori a ruote

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_ trattori agricoli o forestali |
| -- | Modulo tecnico_ trattori agricoli o forestali |
| -- | Modulo pratico_ trattori agricoli o forestali - trattori a ruote |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro | *Modulo giuridico - normativo_ trattori agricoli o forestali* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | con particolare riferimento all'uso di attrezzature di lavoro semoventi con operatore a bordo (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore | | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di trattori: i vari tipi di trattori a ruote e a cingoli e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche.<br>- Componenti principali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici, impianto idraulico, impianto elettrico.<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali.<br>- DPI specifici da utilizzare con i trattori: dispositivi di protezione dell'udito, dispositivi di protezione delle vie respiratorie, indumenti di protezione contro il contatto da prodotti antiparassitari, ecc..<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nell'utilizzo dei trattori (rischio di capovolgimento e | *Modulo tecnico_ trattori agricoli o forestali* | 2 | 2 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | stabilità statica e dinamica, contatti non intenzionali con organi in movimento e con superfici calde, rischi dovuti alla mobilità, ecc). Avviamento, spostamento, collegamento alla macchina operatrice, azionamenti e manovre. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti principali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici.<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali del trattore, dei dispositivi di comando e di sicurezza.<br>- Pianificazione delle operazioni di campo: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso e condizioni del terreno.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: tecniche di guida e gestione delle situazioni di pericolo.<br>- Guida del trattore su terreno in piano con istruttore sul sedile del passeggero. Le esercitazioni devono prevedere: a. guida del trattore senza attrezzature; b. manovra di accoppiamento di attrezzature portate semiportate e trainate; c. guida con rimorchio ad uno e due assi; d. guida del trattore in condizioni di carico laterale (es. con decespugliatore a braccio articolato); e. guida del trattore in condizioni di carico anteriore (es. con caricatore frontale); f. guida del trattore in condizioni di carico posteriore.<br>- Guida del trattore in campo. Le esercitazioni devono prevedere: a. guida del trattore senza attrezzature; b. guida con rimorchio ad uno e due assi dotato di dispositivo di frenatura compatibile con il trattore; c. guida del trattore in condizioni di carico laterale (es. lavorazione con decespugliatore a braccio articolato avente caratteristiche tecniche compatibili con il | *Modulo pratico_ trattori agricoli o forestali - trattori a ruote* | 5 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | trattore); d. guida del trattore in condizioni di carico anteriore (es. lavorazione con caricatore frontale avente caratteristiche tecniche compatibili con il trattore); e. guida del trattore in condizioni di carico posteriore.<br>- Messa a riposo del trattore: parcheggio e rimessaggio (ricovero) in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **8** | ***Max 3*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato VIII all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –

- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di trattori agricoli o forestali - trattori a ruote", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

# - STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di autoribaltabili a cingoli

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo tecnico_ escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo pratico_ autoribaltabili a cingoli |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso. | *Modulo giuridico - normativo_escavatori,* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento all'uso di attrezzature di lavoro semoventi con operatore a bordo (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli* | | | *riconosciuto a chi ha già svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di attrezzature: i vari tipi di macchine movimento terra e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche, con particolare riferimento a escavatori, caricatori, terne e autoribaltabili a cingoli.<br>- Componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, circuiti di comando, impianto idraulico, impianto elettrico (ciascuna componente riferita alle attrezzature oggetto del corso).<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Visibilità dell'attrezzatura e identificazione delle zone cieche, sistemi di accesso.<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali ad inizio ciclo di lavoro.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nel ciclo base delle attrezzature (rischio di capovolgimento e stabilità statica e dinamica, contatti non intenzionali con organi in | *Modulo tecnico_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | movimento e con superfici calde, rischi dovuti alla mobilità, ecc). Avviamento, spostamento, azionamenti, manovre, operazioni con le principali attrezzature di lavoro. Precauzioni da adottare sull'organizzazione dell'area di scavo o lavoro.<br>- Protezione nei confronti degli agenti fisici: rumore, vibrazioni al corpo intero ed al sistema mano-braccio. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento.<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali dell'autoribaltabile, dei dispositivi di comando e di sicurezza.<br>- Pianificazione delle operazioni di caricamento, scaricamento e spargimento materiali: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso, tipologia e condizioni del fondo.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: tecniche di manovra e gestione delle situazioni di pericolo.<br>- Trasferimento stradale. Le esercitazioni devono prevedere: a) predisposizione del mezzo e posizionamento organi di lavoro;<br>- b) guida a pieno carico.<br>- Uso dell'autoribaltabile in campo. Le esercitazioni devono prevedere: a) manovre di scaricamento; b) manovre di spargimento.<br>- Messa a riposo dell'autoribaltabile: parcheggio e rimessaggio (ricovero) in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato | *Modulo pratico_ autoribaltabili a cingoli* | 6 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **10** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato IX all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L’esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell’Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di autoribaltabili a cingoli ", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO

## Addetti alla conduzione di caricatori frontali

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo tecnico_ escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo pratico_ caricatori frontali |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento all'uso di attrezzature di lavoro semoventi con | *Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | operatore a bordo (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *cingoli* | | | *attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di attrezzature: i vari tipi di macchine movimento terra e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche, con particolare riferimento a escavatori, caricatori, terne e autoribaltabili a cingoli.<br>- Componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, circuiti di comando, impianto idraulico, impianto elettrico (ciascuna componente riferita alle attrezzature oggetto del corso).<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Visibilità dell'attrezzatura e identificazione delle zone cieche, sistemi di accesso.<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali ad inizio ciclo di lavoro.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nel ciclo base delle attrezzature (rischio di capovolgimento e stabilità statica e dinamica, contatti non intenzionali con organi in movimento e con superfici calde, rischi dovuti alla mobilità, ecc). Avviamento, spostamento, azionamenti, manovre, operazioni con le | *Modulo tecnico_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | principali attrezzature di lavoro. Precauzioni da adottare sull'organizzazione dell'area di scavo o lavoro.<br>- Protezione nei confronti degli agenti fisici: rumore, vibrazioni al corpo intero ed al sistema mano-braccio. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici.<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali del caricatore, dei dispositivi di comando e disicurezza.<br>- Pianificazione delle operazioni di caricamento: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso, tipologia econdizioni del fondo. Operazioni di movimentazione e sollevamento carichi, manovra di agganci rapidi per attrezzi.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: tecniche di manovra e gestione delle situazioni di pericolo.<br>- Trasferimento stradale. Le esercitazioni devono prevedere: a) predisposizione del mezzo e posizionamento organi di lavoro; b) guida con attrezzature.<br>- Uso del caricatore in campo. Le esercitazioni devono prevedere: a) manovra di caricamento; b) movimentazione carichi pesanti; c) uso con forche o pinza.<br>- Messa a riposo e trasporto del caricatore: parcheggio e rimessaggio (ricovero) in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato | *Modulo pratico_ caricatori frontali* | 6 | 0 | Non ammesso il riconoscimento di credito formativo di frequenza |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **10** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato IX all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo,

dell’Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di caricatori frontali", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di escavatori a fune

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo tecnico_ escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo pratico_ escavatori a fune |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro | *Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali,* | 1 | 1 | *Ammesso 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | con particolare riferimento all'uso di attrezzature di lavoro semoventi con operatore a bordo (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *terne e autoribaltabili a cingoli* | | | *svolto con idonea attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di attrezzature: i vari tipi di macchine movimento terra e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche, con particolare riferimento a escavatori, caricatori, terne e autoribaltabili a cingoli.<br>- Componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, circuiti di comando, impianto idraulico, impianto elettrico (ciascuna componente riferita alle attrezzature oggetto del corso).<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Visibilità dell'attrezzatura e identificazione delle zone cieche, sistemi di accesso.<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali ad inizio ciclo di lavoro.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nel ciclo base delle attrezzature (rischio di capovolgimento e stabilità statica e dinamica, contatti non intenzionali con organi in movimento e con superfici calde, rischi dovuti alla mobilità, ecc). | *Modulo tecnico_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | Avviamento, spostamento, azionamenti, manovre, operazioni con le principali attrezzature di lavoro. Precauzioni da adottare sull'organizzazione dell'area di scavo o lavoro.<br>- Protezione nei confronti degli agenti fisici: rumore, vibrazioni al corpo intero ed al sistema mano-braccio. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici.<br>- Individuazione dei dispositivi dì comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della macchina, dei dispositivi di comando e di sicurezza.<br>- Pianificazione delle operazioni di campo: accesso, sbancamento, livellamento, scavo offset, spostamento in pendenza a vuoto ed a carico nominale. Operazioni di movimentazione carichi.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: tecniche di manovra e gestione delle situazioni di pericolo.<br>- Guida dell'escavatore a ruote su strada. Le esercitazioni devono prevedere: a) predisposizione del mezzo e posizionamento organi di lavoro; b) guida con attrezzature.<br>- Uso dell'escavatore in campo. Le esercitazioni devono prevedere: a) manovre di scavo e riempimento; b) accoppiamento attrezzature; c) operazioni di movimentazione carichi di precisione; d) aggancio di attrezzature speciali (benna mordente, magnete, ecc.) e loro impiego.<br>- Messa a riposo e trasporto dell'escavatore: parcheggio e rimessaggio (ricovero) in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato. Salita sul carrellone di trasporto. Individuazione dei punti di aggancio per il | *Modulo pratico_ escavatori a fune* | 6 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | sollevamento. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **10** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato IX all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di escavatori a fune", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di escavatori idraulici

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo tecnico_ escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo pratico_ escavatori idraulici |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento all'uso di attrezzature di lavoro semoventi con | *Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | operatore a bordo (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *cingoli* | | | *attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di attrezzature: i vari tipi di macchine movimento terra e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche, con particolare riferimento a escavatori, caricatori, terne e autoribaltabili a cingoli.<br>- Componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, circuiti di comando, impianto idraulico, impianto elettrico (ciascuna componente riferita alle attrezzature oggetto del corso).<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Visibilità dell'attrezzatura e identificazione delle zone cieche, sistemi di accesso.<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali ad inizio ciclo di lavoro.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nel ciclo base delle attrezzature (rischio di capovolgimento e stabilità statica e dinamica, contatti non intenzionali con organi in movimento e con superfici calde, rischi dovuti alla mobilità, ecc). | *Modulo tecnico_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | Avviamento, spostamento, azionamenti, manovre, operazioni con le principali attrezzature di lavoro. Precauzioni da adottare sull'organizzazione dell'area di scavo o lavoro.<br>- Protezione nei confronti degli agenti fisici: rumore, vibrazioni al corpo intero ed al sistema mano-braccio. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici.<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione, conoscenza dei pattern di comando.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della macchina, dei dispositivi di comando e di sicurezza.<br>- Pianificazione delle operazioni di campo: accesso, sbancamento, livellamento, scavo offset, spostamento in pendenza a vuoto ed a carico nominale. Operazioni di movimentazione carichi, manovra di agganci rapidi per attrezzi.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: tecniche di manovra e gestione delle situazioni di pericolo.<br>- Guida dell'escavatore ruotato su strada. Le esercitazioni devono prevedere: a) predisposizione del mezzo e posizionamento organi di lavoro; b) guida con attrezzature.<br>- Uso dell'escavatore in campo. Le esercitazioni devono prevedere: a) esecuzione di manovre di scavo e riempimento; b) accoppiamento attrezzature in piano e non; c) manovre di livellamento; d) operazioni di movimentazione carichi di precisione; e) aggancio di attrezzature speciali e loro impiego. | *Modulo pratico_ escavatori idraulici* | 6 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Messa a riposo e trasporto dell'escavatore: parcheggio e rimessaggio (ricovero) in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato. Salita sul carrellone di trasporto. Individuazione dei punti di aggancio per il sollevamento. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **10** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato IX all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi

di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di escavatori idraulici", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di escavatori idraulici

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo tecnico_ escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo pratico_ escavatori idraulici |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento all'uso di attrezzature di lavoro semoventi con | *Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | operatore a bordo (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *cingoli* | | | *attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di attrezzature: i vari tipi di macchine movimento terra e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche, con particolare riferimento a escavatori, caricatori, terne e autoribaltabili a cingoli.<br>- Componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, circuiti di comando, impianto idraulico, impianto elettrico (ciascuna componente riferita alle attrezzature oggetto del corso).<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Visibilità dell'attrezzatura e identificazione delle zone cieche, sistemi di accesso.<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali ad inizio ciclo di lavoro.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nel ciclo base delle attrezzature (rischio di capovolgimento e stabilità statica e dinamica, contatti non intenzionali con organi in movimento e con superfici calde, rischi dovuti alla mobilità, ecc). | *Modulo tecnico_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | Avviamento, spostamento, azionamenti, manovre, operazioni con le principali attrezzature di lavoro. Precauzioni da adottare sull'organizzazione dell'area di scavo o lavoro.<br>- Protezione nei confronti degli agenti fisici: rumore, vibrazioni al corpo intero ed al sistema mano-braccio. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici.<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione, conoscenza dei pattern di comando.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della macchina, dei dispositivi di comando e di sicurezza.<br>- Pianificazione delle operazioni di campo: accesso, sbancamento, livellamento, scavo offset, spostamento in pendenza a vuoto ed a carico nominale. Operazioni di movimentazione carichi, manovra di agganci rapidi per attrezzi.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: tecniche di manovra e gestione delle situazioni di pericolo.<br>- Guida dell'escavatore ruotato su strada. Le esercitazioni devono prevedere: a) predisposizione del mezzo e posizionamento organi di lavoro; b) guida con attrezzature.<br>- Uso dell'escavatore in campo. Le esercitazioni devono prevedere: a) esecuzione di manovre di scavo e riempimento; b) accoppiamento attrezzature in piano e non; c) manovre di livellamento; d) operazioni di movimentazione carichi di precisione; e) aggancio di attrezzature speciali e loro impiego. | *Modulo pratico_ escavatori idraulici* | 6 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Messa a riposo e trasporto dell'escavatore: parcheggio e rimessaggio (ricovero) in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato. Salita sul carrellone di trasporto. Individuazione dei punti di aggancio per il sollevamento. | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **10** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato IX all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi

di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L’esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell’Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di escavatori idraulici", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di terne

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo tecnico_ escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli |
| -- | Modulo pratico_ terne |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento all'uso di attrezzature di lavoro semoventi con | *Modulo giuridico - normativo_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a* | 1 | 1 | *Ammesso credito di frequenza con valore a priori riconosciuto a chi ha già svolto con idonea* |

| *O.* | Articolazione dell'Unità di competenza/Contenuti | Unità di risultato di apprendimento | Durata minima | di cui in FaD | Crediti formativi |
|---|---|---|---|---|---|
| | operatore a bordo (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *cingoli* | | | *attestazione un corso di specifica abilitazione per la conduzione di attrezzature di lavoro simili ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e dell'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012* (vedere campo 9 "Gestione dei crediti formativi" del presente Standard Formativo) |
| *2* | ***Conoscenze***<br>- Categorie di attrezzature: i vari tipi di macchine movimento terra e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche, con particolare riferimento a escavatori, caricatori, terne e autoribaltabili a cingoli.<br>- Componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, circuiti di comando, impianto idraulico, impianto elettrico (ciascuna componente riferita alle attrezzature oggetto del corso).<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione. Visibilità dell'attrezzatura e identificazione delle zone cieche, sistemi di accesso.<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali ad inizio ciclo di lavoro.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nel ciclo base delle attrezzature (rischio di capovolgimento e stabilità statica e dinamica, contatti non intenzionali con organi in movimento e con superfici calde, rischi dovuti alla mobilità, ecc). Avviamento, spostamento, azionamenti, manovre, operazioni con le | *Modulo tecnico_escavatori, pale caricatrici frontali, terne e autoribaltabili a cingoli* | 3 | 3 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | principali attrezzature di lavoro. Precauzioni da adottare sull'organizzazione dell'area di scavo o lavoro.<br>- Protezione nei confronti degli agenti fisici: rumore, vibrazioni al corpo intero ed al sistema mano-braccio. | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: struttura portante, organi di trasmissione, organi di propulsione, organi di direzione e frenatura, dispositivi di accoppiamento e azionamento delle macchine operatrici.<br>- Individuazione dei dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando eloro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della terna, dei dispositivi di comando e di sicurezza<br>- Pianificazione delle operazioni di scavo e caricamento: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso e condizioni del terreno, sbancamento, livellamento, scavo. Operazioni di movimentazione carichi, manovra di agganci rapidi per attrezzi.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: tecniche di manovra e gestione delle situazioni di pericolo.<br>- Guida della terna su strada. Le esercitazioni devono prevedere: a) predisposizione del mezzo e posizionamento organi di lavoro; b) guida con attrezzature.<br>- Uso della terna. Le esercitazioni devono prevedere: a) esecuzione di manovre di scavo e riempimento; b) accoppiamento attrezzature in piano e non; c) manovre di livellamento; d) operazioni di movimentazione carichi di precisione; e) aggancio di attrezzature speciali (martello demolitore, pinza idraulica, trivella, ecc.) e loro impiego; f) manovre di caricamento.<br>- Messa a riposo e trasporto della terna: parcheggio e rimessaggio (ricovero) in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato | *Modulo pratico_ terne* | 6 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **10** | ***Max 4*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L'eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato IX all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: Il modulo giuridico-normativo di cui ai singoli allegati (da III a X) all'Accordo Stato-Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR deve essere effettuato una sola volta a fronte di abilitazione per attrezzature dello stesso allegato. Esso e' riconosciuto come credito formativo a priori per i corsi di specifica abilitazione di altre attrezzature di lavoro simili.

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata,

almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.

- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L'esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell'Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di terne", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--

# STANDARD MINIMO DI PERCORSO FORMATIVO
## Addetti alla conduzione di pompe per calcestruzzo

valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. e della D.G.R. n. 391/2012

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

| Unità di Competenza | Unità di Risultati di Apprendimento |
|---|---|
| -- | Modulo giuridico - normativo_pompe per calcestruzzo |
| -- | Modulo tecnico_ pompe per calcestruzzo |
| -- | Modulo pratico_ pompe per calcestruzzo |

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

***--***

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

- Età non inferiore a 18 anni.
- Lavoratori incaricati all'uso di attrezzature di cui al presente percorso
- 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* | ***Conoscenze***<br>- Presentazione del corso.<br>- Cenni di normativa generale in materia di igiene e sicurezza del lavoro con particolare riferimento ai lavori relativi ai cantieri temporanei o mobili (D.Lgs. n. 81/2008).<br>- Responsabilità dell'operatore. | *Modulo giuridico - normativo_pompe per calcestruzzo* | 1 | 1 | *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 |
|---|---|---|---|---|---|
| *2* | - Conoscenze<br>- Categorie di pompe: i vari tipi di pompe e descrizione delle caratteristiche generali e specifiche.<br>- Componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione, livellamento, telaio.<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: individuazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, individuazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione<br>- Controlli da effettuare prima dell'utilizzo: controlli visivi e funzionali, dei dispositivi di comando, di segnalazione e di sicurezza previsti dal costruttore nel manuale di istruzioni.<br>- Modalità di utilizzo in sicurezza e rischi: analisi e valutazione dei rischi più ricorrenti nell'utilizzo delle pompe (rischi di elettrocuzione, rischi ambientali, rischi dovuti ad urti e cadute a livello, rischio di schiacciamento, ecc.). Spostamento e traslazione, posizionamento e stabilizzazione, azionamenti e manovre, parcheggio in modo sicuro a fine lavoro.<br>- Partenza dalla centrale di betonaggio, trasporto su strada, accesso al cantiere: caratteristiche tecniche dei mezzo; controlli preliminari alla partenza; modalità di salita sui mezzo; norme di comportamento sulla viabilità ordinaria; norme di comportamento nell'accesso e transito in sicurezza in cantiere; DPI da utilizzare.<br>- Norme di comportamento per le operazioni preliminari allo scarico: controlli su tubazioni e giunti; piazzamento e stabilizzazione del mezzo mediante stabilizzatori laterali e bolla di livello; sistemazione delle piastre ripartitrici; controllo di idoneità del sito di scarico calcestruzzo; apertura del braccio della pompa.<br>- Norme di comportamento per lo scarico del calcestruzzo; precauzioni da adottare per il pompaggio in presenza di linee elettriche, pompaggio in prossimità di vie di traffico; movimentazione del braccio della pompa mediante radiocomando; inizio del pompaggio; pompaggio del calcestruzzo.<br>- Pulizia del mezzo: lavaggio tubazione braccio pompa, lavaggio corpo pompa. | *Modulo tecnico_pompe per calcestruzzo* | 6 | 6 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Manutenzione straordinaria della pompa: verifica delle tubazioni di mandata, del sistema di pompaggio e della tramoggia | | | | |
| *3* | ***Conoscenze***<br>- Individuazione dei componenti strutturali: sistemi di stabilizzazione, livellamento, telaio, sistemi di collegamento.<br>- Dispositivi di comando e di sicurezza: identificazione dei dispositivi di comando e loro funzionamento, identificazione dei dispositivi di sicurezza e loro funzione.<br>- Controlli pre-utilizzo: controlli visivi e funzionali della pompa, dei dispositivi di comando, di segnalazione e di sicurezza previsti dal costruttore nel manuale di istruzioni della pompa.<br>- Controlli preliminari alla partenza: pneumatici, perdite olio, bloccaggio terminale in gomma, bloccaggio stabilizzatori, bloccaggio sezioni del braccio della pompa.<br>- Pianificazione del percorso: pendenze, accesso, ostacoli sul percorso e in quota, condizioni del terreno.<br>- Norme di comportamento sulla viabilità ordinaria.<br>- Controllo idoneità sito di scarico calcestruzzo: costatazione di presenza di terreno cedevole, dell'idoneità della distanza da eventuali scavi, idoneità pendenza terreno.<br>- Posizionamento e stabilizzazione del mezzo: delimitazione dell'area di lavoro, segnaletica da predisporre su strade pubbliche, piazzamento mediante stabilizzatori laterali e bolla di livello in modalità standard e con appoggio supplementare per terreno di modesta portanza.<br>- Sistemazione delle piastre ripartitrici.<br>- Modalità di salita e discesa dal mezzo.<br>- Esercitazioni di pratiche operative: effettuazione di esercitazioni osservando le procedure operative di sicurezza. Simulazioni di movimentazioni della pompa in quota. | *Modulo pratico_ pompe per calcestruzzo* | 7 | 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 |
|---|---|---|---|---|---|
| | - Controlli preliminari allo scarico/distribuzione del calcestruzzo su tubazioni e giunti.<br>- Apertura del braccio della pompa mediante radiocomando: precauzioni da adottare.<br>- Movimentazione del braccio della pompa mediante radiocomando per raggiungere il sito di scarico (simulazione per scarico in parete e pilastro).<br>- Simulazione scarico/distribuzione calcestruzzo in presenza di linee elettriche, in prossimità di vie di traffico: precauzioni da adottare.<br>- Inizio della pompata: simulazione metodologia di sblocco dell'intasamento della pompa in fase di partenza.<br>- Pompaggio del calcestruzzo: precauzioni da adottare.<br>- Chiusura braccio: precauzioni da adottare.<br>- Pulizia ordinaria del mezzo al termine dello scarico: lavaggio tubazione braccio pompa, lavaggio corpo pompa, riassetto finale.<br>- Manutenzione straordinaria della pompa: verifica delle tubazioni di mandata, del sistema di pompaggio e della tramoggia.<br>- Messa a riposo della pompa a fine lavoro: parcheggio in area idonea, precauzioni contro l'utilizzo non autorizzato | | | | |
| | **DURATA MINIMA TOTALE AL NETTO DEL TIROCINIO CURRICULARE** | | **14** | ***Max 7*** | |

***5. TIROCINIO CURRICULARE***

Non previsto

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

Nessuna

***7. METODOLOGIA DIDATTICA***

Prevedere attività di formazione d'aula specifica teorica e pratica.

Per le attività pratiche il rapporto istruttore/allievi non deve essere superiore al rapporto di 1 a 6 (almeno 1 docente ogni 6 allievi).

L’eventuale ricorso alla FaD per i Moduli 1 e 2 deve rispettare le condizioni di cui all'Allegato II, all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR.

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

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

Al termine dei due moduli teorici (al di fuori dei tempi previsti per i moduli teorici) si svolgerà una prova intermedia di verifica; al termine del modulo pratico (al di fuori dei tempi previsti per il modulo pratico) avrà luogo una prova pratica di verifica finale.

Tutte le prove, inclusa quella finale, sono a cura del Soggetto erogatore

Tutte le prove (intermedia e pratica di verifica finale) dovranno essere organizzate secondo tempi e modi previsti nell'Allegato X all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR

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

- Credito di ammissione: –
- Crediti formativi di frequenza: --

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

- I requisiti dei docenti devono rispettare quanto disposto dal Decreto interministeriale 06/03/2013 e con esperienza professionale pratica, documentata, almeno triennale, nelle tecniche dell'utilizzazione delle attrezzature di che trattasi.
- Le aule, i laboratori e le aree per e attività pratiche devono rispettare i requisiti richiesti dall'Allegato I all'Accordo Stato - Regioni del 22/02/2012, Rep. Atti n. 53/CSR - *Individuazione delle attrezzature di lavoro per le quali e' richiesta una specifica abilitazione degli operatori (art. 73, comma 5, d.lgs. 81/2008)* e dalla D.G.R. 153/2014.

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

L’esito positivo della prova di verifica finale, unitamente a una presenza pari almeno al 90% del monte ore, consente il rilascio, al termine del percorso formativo, dell’Attestato di frequenza del corso di formazione "Lavoratori Addetti alla conduzione di pompe per calcestruzzo", valido ai fini dell'abilitazione ai sensi dell'art. 73, comma 5, del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.

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

--