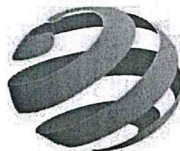


CENTRO STUDI E RICERCHE



BANDO DI SELEZIONE ALLIEVI

Avviso 1/2026 POC

CENTRO STUDI E RICERCHE
ACCREDITAMENTO AAM656

PREMESSA

L'associazione CENTRO STUDI E RICERCHE, con sede in Palermo Via Volontari Italiani del Sangue n. 36-38, ente accreditato presso la Regione Siciliana (AAM656)

VISTI

-L'Avviso POC n. 1/2026 – Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)
-Il comunicato di inserimento catalogo prot. 14590 del 19/03/2026 DDG 1126 del 19/03/2026 costituzione catalogo.

FINALITA' DELL'INTERVENTO

Obiettivo specifico FSE+ 2021-2027: 4.7 "Promuovere l'apprendimento permanente, in particolare le opportunità di miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richieste sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale"

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE AL CORSO

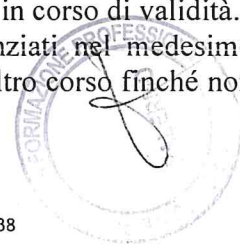
Il Bando è rivolto a persone non occupate, disoccupate, inoccupati e inattivi.

Al momento della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

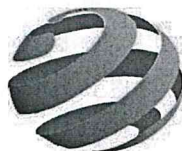
- essere residenti o domiciliati in Sicilia;
 - essere in età lavorativa.
 - avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo da attivare, come stabilito nelle schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni.
 - in caso di cittadini non comunitari, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.
- I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente finanziati nel medesimo avviso, di conseguenza se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente.



CENTRO STUDI E RICERCHE
VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
90128 PALERMO
TEL.: 091.6570387
E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
COD. FISC 00619470826
PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



I destinatari dell'Avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/i previsto/i dallo stesso.

I destinatari non possono essere selezionati su percorsi formativi per i quali siano già in possesso della medesima qualifica.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi in possesso dei requisiti richiesti dall'Avviso, che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a 0,90€

SCHEDA PROFILO PROFESSIONALE

Profilo Professionale:	Addetto banconiere - Gastronomia
Area/sottoarea Professionale:	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 18
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	Qualifica
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

L'Addetto banconiere è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di prodotti alimentari ed intervenire nel processo lavorativo di trasformazione degli alimenti destinati alla vendita, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere la capacità di comunicazione con il cliente. L'applicazione di metodologie di base, l'utilizzo di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla trasformazione alimentare per la produzione di semilavorati o di prodotti gastronomici, con competenze nello svolgimento delle operazioni fondamentali del ciclo di trasformazione, conservazione, confezionamento e stoccaggio. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento del banco vendita. L'Addetto banconiere è una figura che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende o nelle attività artigianali e commerciali che operano nel settore food.

Articolazione corso

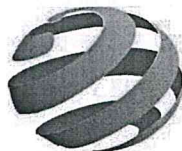
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
Preparare alimenti di origine animale e vegetale	105	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura per carni e formaggi • Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



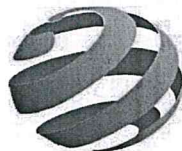
		<p>salse derivate per condire i primi piatti</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di preparazione di antipasti • Tecniche di lavorazione e cottura del pesce • Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi
Eeguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	105	<ul style="list-style-type: none"> • Ciclo di trasformazione alimentare • Conservanti • Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione • Normativa di igiene alimentare • Tecniche di stoccaggio e conservazione • Tecniche di controllo e di analisi
Curare la presentazione delle merci	105	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di confezionamento • Tecniche espositive • Elementi di igiene-HACCP
Collaborare al funzionamento del punto vendita	105	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di organizzazione delle vendite • Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino • Sicurezza - rischi specifici • La tracciabilità dei prodotti • La gestione degli approvvigionamenti
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	180	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

Profilo Professionale:	Panificatore
Area/sottoarea Professionale:	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari
Certificazione prevista in uscita	Qualifica 3 EQF
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 40
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	Qualifica

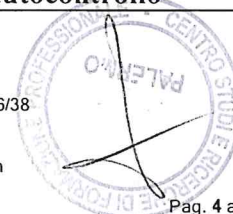


CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL: centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC. 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827





Numero di partecipanti:	10 per ogni corso	
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026	
Durata della prova finale	6 (ore)	
<p><i>Il panificatore opera sull'intero processo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di impasto. Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro. Conosce le caratteristiche economiche del settore, e le caratteristiche dell'offerta dei panifici. E' in grado di gestire autonomamente anche gli aspetti contrattuali, fiscali e previdenziali.</i></p>		
<i>Articolazione corso</i>		
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
Gestire e allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	120	<ul style="list-style-type: none"> • Normative relative alla gestione dell'attività • Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro • Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro • Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione • Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro • Metodi di pulizia e sanificazione • Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione del pane e dei prodotti di panificio • Riconoscimento nel processo
<u>Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</u>	120	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di qualità degli alimenti e materie prime • Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione • Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine • Intolleranze alimentari e allergeni • Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; • Documenti e procedure di autocontrollo



CENTRO STUDI E RICERCHE



		<p>alimentare</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) • Strumentazioni di misurazione delle temperature
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	120	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free • Il ciclo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti
Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio	120	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati:formatura, tiratura, cilindratura, ecc • Fasi del processo di conservazione • Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento • Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare)
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	120	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



Profilo Professionale:	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
Area/sottoarea Professionale:	AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 44
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	Qualifica
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini. Opera sull'intero processo della lavorazione nel rispetto delle norme di igiene alimentare, garantendo gli standard di qualità e gusto della tradizione italiana, attraverso l'utilizzo di tecnologie e attrezzature appropriate di settore. Dosa gli ingredienti per le varie tipologie di tecniche di Impasto. Esegue la spezzatura dell'impasto per ricavare i panetti di vari pesi e forme necessari. E' a conoscenza dei tempi e temperature per la levitazione degli impasti e si avvale se necessario di idonee tecnologie. Prepara i condimenti necessari nel rispetto delle ricette. Sa dar forma ai prodotti di sua creazione attraverso la sua manualità o aiutato dall'ausilio delle tecnologie presenti. Sa gestire la fase finale di cottura in forni di diversa alimentazione (legna, gas, elettrico). Presiede anche attività di tipo gestionale che vanno dal ricevimento ed immagazzinamento della materia prima, alla conservazione dei semilavorati, alla predisposizione della postazione di lavoro, alla manutenzione ordinaria delle attrezzature nel rispetto della sicurezza nei luoghi di lavoro

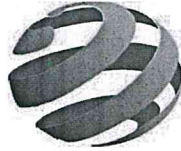
Articolazione corso

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	60	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di qualità degli alimenti e materie prime • Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione • Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine; • Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini • Intolleranze alimentari e allergeni

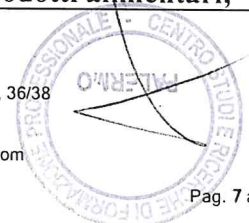


CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827





		<ul style="list-style-type: none"> • Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve; • Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro; • Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento; • Documenti e procedure di autocontrollo alimentare
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	60	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti • Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione) • Strumentazioni di misurazione della temperatura • Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.) • Normative di igiene e sicurezza alimentare
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	60	<ul style="list-style-type: none"> • Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro • Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione • Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro • Metodi di pulizia e sanificazione
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	60	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini • Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	60	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprieti organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari; • Standard di qualità dei prodotti alimentari;



CENTRO STUDI E RICERCHE

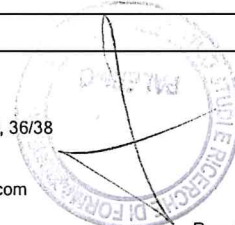


		<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina; • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
Approntare gli ingredienti ed eseguire le preparazioni di processo	60	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	60	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni • Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce • Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini • Tecniche e metodi di impiattamento • Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande) • Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	180	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

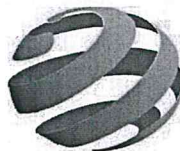
Profilo Professionale:	Addetto elaborazione disegni con strumenti CAD
Area/sottoarea Professionale:	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL: centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC. 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE

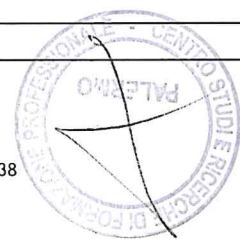


Corso:	CS 55	
Totale ore complessivo (aula e stage)	504 ore	
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)	
Titolo conseguito:	Qualifica	
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso	
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026	
Durata della prova finale	6 (ore)	
<i>L'Addetto elaborazione disegni con strumenti CAD è in grado di realizzare/modificare disegni tecnici su specifiche/prescrizioni/indicazioni di un tecnico responsabile dell'area di attività e di trasferire gli elaborati grafici su supporto informatico utilizzando correttamente lo "strumento CAD". Può inserirsi in studi e uffici tecnici di aziende di qualsiasi dimensione con funzioni operative.</i>		
<i>Articolazione corso</i>		
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
Realizzare un disegno tecnico secondo la normativa di riferimento	80	<ul style="list-style-type: none"> Disegno tecnico Normativa UNI/ISO
Eseguire la restituzione grafica di elaborati bidimensionali	80	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche CAD per il disegno tridimensionale
Eseguire la restituzione grafica di elaborati tridimensionali	80	<ul style="list-style-type: none"> Disegno tecnico con l'ausilio di strumenti CAD Tecniche CAD per il disegno bidimensionale
Stampare gli elaborati grafici	75	<ul style="list-style-type: none"> Tecniche di stampa
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	135	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

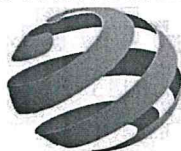
Profilo Professionale:	Operatore informatico di risorse web
Area/sottoarea Professionale:	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 65



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC. 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



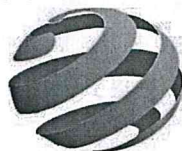
Totale ore complessivo (aula e stage)	554 ore	
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)	
Titolo conseguito:	Qualifica	
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso	
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026	
Durata della prova finale	6 (ore)	
<p><i>L'Operatore informatico di risorse web è in grado di utilizzare l'ambiente operativo per trattare dati di tipologie e formati differenti, utilizzare risorse web (le web application, i servizi cloud, i social network) e risorse condivise al fine di produrre documenti e condividere informazioni anche in rete. La figura svolge attività specifiche che richiedono di saper cercare, scaricare e personalizzare applicazioni già esistenti, sia sul pc sia su altri dispositivi, al fine di migliorare l'attività di ufficio, con particolare riguardo alla condivisione delle informazioni e delle risorse.</i></p>		
<i>Articolazione corso</i>		
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Utilizzare l'ambiente operativo</u>	175	<ul style="list-style-type: none"> • Architettura e componenti hardware e software del sistema • Introduzione alle reti • Funzionalità dell'ambiente operativo • Software per il trattamento dati • Trattamento testi per il web • Elementi di comunicazione mediale
<u>Utilizzare le risorse del Web</u>	175	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete • Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud • Web application • Tutela e sicurezza dei dati in rete • Social network
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	150	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC. 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



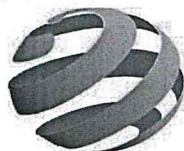
Profilo Professionale:	Operatore informatico su dispositivi e reti	
Area/sottoarea Professionale:	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	
Certificazione prevista in uscita	Qualifica	
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado	
Corso:	CS 67	
Totale ore complessivo (aula e stage)	554 ore	
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)	
Titolo conseguito:	Qualifica	
Numero di partecipanti:	12 per ogni corso	
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026	
Durata della prova finale	6 (ore)	
<i>L'Operatore informatico su dispositivi e reti collabora all'installazione, configurazione, manutenzione di dispositivi per la comunicazione e il trattamento dell'informazione e alla loro connessione ad una rete. Collabora con il servizio di assistenza tecnica e segue le evoluzioni delle tecnologie di riferimento.</i>		
<i>Articolazione corso</i>		
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti</u>	350	<ul style="list-style-type: none"> • Componenti hardware e software • Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema • Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità • Elementi di sicurezza informatica
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	150	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



Profilo Professionale:	Addetto impianti elettrici civili
Area/sottoarea Professionale:	EDILIZIA ED IMPIANTI/Edilizia
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 78
Totale ore complessivo (aula e stage)	554 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	Qualifica
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

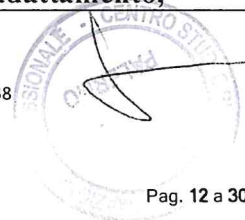
L'Addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.

Articolazione corso

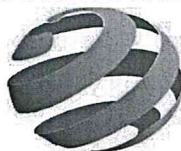
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	120	<ul style="list-style-type: none"> • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici • Principali terminologie tecniche di settore • Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti • Simbologia impianti elettrici • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione • Tipologie di impianti elettrici
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	120	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni • Tecniche di taglio a misura, adattamento,



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL: centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC. 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



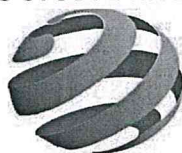
		<p>giunzione e fissaggio delle canalizzazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
<p>Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche</p>	110	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche dei conduttori elettrici • Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali • Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) • Modalità di cablaggio • Schemi elettrici • Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto • Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico • Tipologie di isolamento
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	150	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

Profilo Professionale:	Assistente alla struttura educativa
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 83
Totale ore complessivo (aula e stage)	304 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	Qualifica
Numero di partecipanti:	12 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)
<i>L'assistente alla struttura educativa svolge funzioni afferenti ai servizi generali della scuola (nido e scuola</i>	



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL: centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC. 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



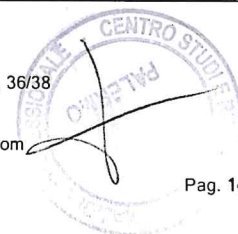


dell'infanzia). Svolge mansioni di pulizia e di piccole manutenzioni dei locali scolastici, degli spazi esterni e degli arredi e inoltre ha compiti di accoglienza e di sorveglianza nei confronti dei bambini e del pubblico; nonché di custodia/sorveglianza generica dei locali scolastici e di supporto al lavoro degli insegnanti/educatori. Non svolge attività educative e non ha responsabilità di tipo educativo.

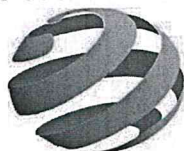
Articolazione corso

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni</u>	95	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di igiene ambientale e alimentare • Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche • Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia • Elementi di primo soccorso • Normative relative alla prevenzione e sicurezza
<u>Interagire con l'utenza e le altre figure professionali</u>	95	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni di psicologia dell'età evolutiva • Tipologia di utenza • Elementi di attività ludiche • Elementi di puericultura e igiene • Principi e tecniche della comunicazione • Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa • Deontologia professionale
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	60	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

Profilo Professionale:	Assistente familiare
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 86
Totale ore complessivo (aula e stage)	354 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo

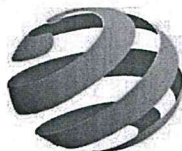


CENTRO STUDI E RICERCHE



	(PA)
Titolo conseguito:	Qualifica
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)
<p><i>L'assistente familiare svolge in famiglia, a domicilio, attività indirizzate a fornire aiuto ed assistenza: 1. a persone con ridotta autonomia in grado di indirizzare, in modo consapevole ed appropriato, l'intervento dell'operatore stesso; 2. a persone non autosufficienti; in tal caso l'intervento si contestualizza sempre in collaborazione con altri operatori e familiari o in situazioni a basso rischio. In particolare svolge attività di: 1. aiuto per attività di carattere domestico e di assistenza alla persona; 2. accompagnamento per l'accesso ai servizi sanitari e sociali; 3. supporto alla vita di relazione; 4. collaborazione con gli altri operatori e i familiari coinvolti.</i></p>	
<i>Articolazione corso</i>	
MODULO/UNITA' FORMATIVA	CONOSCENZA
<u>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di osservazione e comunicazione • I bisogni primari: tecniche di base • Sicurezza e prevenzione • Tecniche di mobilitazione • Elementi di primo soccorso • Elementi di igiene personale • Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative • Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci • Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
<u>Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali</u>	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria • Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico • Preparazione dei pasti • Prevenzione degli incidenti domestici • Elementi di igiene alimentare
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12 Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12 Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30 Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	90 Nel corso dello stage verranno poste in essere le

CENTRO STUDI E RICERCHE



		nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula
--	--	--

Profilo Professionale:	Mediatore Interculturale
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari
Certificazione prevista in uscita	Specializzazione
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale
Corso:	CS 96
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	Specializzazione
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

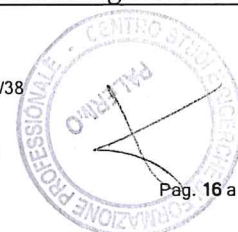
Il mediatore interculturale individua e veicola i bisogni dell'utente straniero, lo assiste e lo facilita ad inserirsi nel paese ospitante, svolge attività di raccordo tra l'utente e la rete dei servizi presenti sul territorio, promuove interventi rivolti alla diffusione della inter-culturalità. Nello specifico è un operatore sociale che svolge attività di intermediazione linguistica e culturale e di informazione tra il cittadino straniero e la società di accoglienza, favorendo la rimozione delle barriere culturali e linguistiche, la valorizzazione delle diversità culturali, l'integrazione socio-economica, la fruizione dei diritti e l'osservanza dei doveri di cittadinanza. Decodifica e interpreta i bisogni dello straniero e assicura un'adeguata risposta in termini di servizi pubblici e privati territoriali. Offre consulenza al singolo utente, alle famiglie, alle associazioni di immigrati rispetto ai diritti e doveri previsti dall'ordinamento italiano. Accompagna il cittadino straniero nell'accesso alle strutture sanitarie, giudiziarie, amministrative e favorisce l'inserimento nel mondo della scuola, del lavoro e della società in generale. Parallelamente aiuta le istituzioni italiane a relazionarsi con l'utente, favorendo la comunicazione con figure come medici, insegnanti, magistrati e avvocati, impiegati pubblici e operatori della formazione e dei servizi per l'impiego, personale delle carceri. Ha un'adeguata conoscenza della lingua italiana, una buona conoscenza delle lingue straniere ai fini della mediazione e dei codici culturali sottesi del gruppo immigrato di riferimento e dell'ambito situazionale in cui l'attività si svolge. È dotato di adeguate capacità comunicative, di relazione e di gestione dei conflitti.

Articolazione corso

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Analizzare i bisogni e le risorse del cittadino straniero e il contesto di intervento</u>	120	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di psicologia, sociologia e antropologia culturale. • Tecniche di osservazione e metodologia della



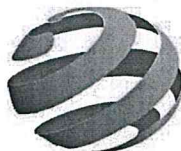
CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL: centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827





		<p>ricerca sociale.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelli e teorie di analisi dei bisogni. • Normativa e procedure italiane ed europee in materia di immigrazione. • Politiche sociali: il territorio come sistema di rete.
<p><u>Comprendere il linguaggio e i codici delle diverse culture e facilitare lo scambio comunicativo</u></p>	120	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione verbale e non verbale. • Tecniche di base della comunicazione e gestione dei conflitti. • Comunicazione e mediazione interculturale. • Tecniche di interpretariato. • Cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta. • Lingua e cultura italiana L2. • Metodi e tecniche di ascolto e produzione orale. • Metodi e tecniche di produzione scritta.
<p><u>Realizzare interventi di mediazione tra il cittadino straniero e i diversi contesti di riferimento, facilitando lo scambio tra immigrato e operatori, servizi, istituzioni, imprese del territorio di riferimento</u></p>	120	<ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia. • La legislazione sull'immigrazione. • Principi legislativi del diritto internazionale comunitario e nazionale sulla tutela dei diritti umani. • Elementi della Costituzione Italiana. • Educazione ai diritti/doveri di cittadinanza. • Strategie di contrasto alla discriminazione e di sostegno alle pari opportunità. • Sviluppo di comunità e lavoro di rete • Strategie di mediazione dei conflitti • Medicina sociale ed educazione sanitaria.
<p><u>Progettare interventi di orientamento e percorsi di integrazione interculturale nei differenti contesti di vita</u></p>	120	<ul style="list-style-type: none"> • Rappresentazione sociale dello Straniero e delle correlate percezioni collettive in diversi ambiti sociali. • Processi di formazione e di superamento di stereotipo, stigma e pregiudizio e il ruolo dei media nella loro veicolazione. • Processi e fasi che caratterizzano le relazioni interculturali. • Teorie e tecniche di progettazione.

CENTRO STUDI E RICERCHE



		<ul style="list-style-type: none"> • Teorie e tecniche di valutazione. • Finalità e tecniche della documentazione professionale. • Legislazione e organizzazione dei servizi. • Elementi di diritto di famiglia.
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	120	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

Profilo Professionale:	Addetto amministrativo segretariale
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita	QUALIFICA
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 105
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	QUALIFICA
Numero di partecipanti:	12 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

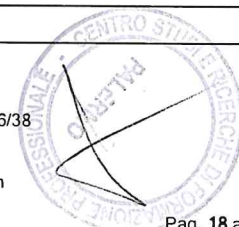
L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi.

Articolazione corso

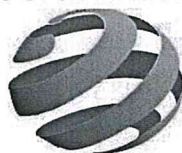
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
Collaborare alla gestione dei flussi	210	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione



CENTRO STUDI E RICERCHE
VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
90128 PALERMO
TEL.: 091.6570387
E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
COD. FISC 00619470826
PARTITA IVA 05220040827

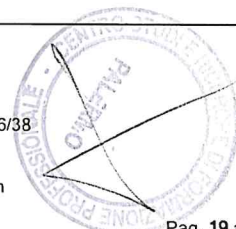


CENTRO STUDI E RICERCHE



<u>informativi</u>		<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di archiviazione • Corrispondenza commerciale • Tecniche di segreteria • Funzionalità del software applicativo d'ufficio
<u>Collaborare alla gestione amministrativa</u>	210	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di tecnica commerciale • Strumenti di incasso e pagamento • Elementi di organizzazione aziendale
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	180	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

Profilo Professionale:	Addetto contabilità
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita	QUALIFICA
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 112
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	QUALIFICA
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)
<i>L'Addetto contabilità si può inserire, con ruolo esecutivo, all'interno dei processi amministrativo/contabili di una organizzazione di lavoro predefinita di qualsiasi settore. Questa figura sarà in grado di elaborare la documentazione relativa al processo amministrativo, utilizzando procedure e strumenti informatici. In prospettiva, da un ruolo prettamente esecutivo si può ipotizzare l'accesso, attraverso l'esperienza di lavoro o successive specializzazioni, a procedure più complesse o a ruoli che richiedano un maggior grado di autonomia e di gestione delle variazioni.</i>	
<i>Articolazione corso</i>	



CENTRO STUDI E RICERCHE



MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili</u>	210	<ul style="list-style-type: none"> • Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento • Scritture contabili elementari • Applicativo gestionale di riferimento
<u>Collaborare alla gestione amministrativa</u>	210	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di tecnica commerciale • Elementi di organizzazione aziendale • Strumenti di incasso e pagamento
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	180	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

Profilo Professionale:	Addetto magazzino e logistica
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita	QUALIFICA
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 118
Totale ore complessivo (aula e stage)	554 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	QUALIFICA
Numero di partecipanti:	12 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

L'Addetto magazzino e logistica è una figura in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini. E' in grado di provvedere all'imballaggio, alla spedizione, alla consegna delle merci e registrare i relativi dati informativi. Opera e controlla il proprio lavoro con un discreto livello di autonomia in conformità con i processi codificati. L'Addetto magazzino e logistica può inserirsi all'interno di un'organizzazione commerciale o industriale di qualsiasi settore economico o dimensione.

Articolazione corso



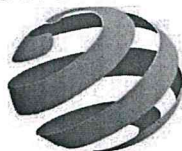
CENTRO STUDI E RICERCHE



MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Collaborare alla gestione del magazzino</u>	110	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di merceologia • Elementi di approvvigionamento e logistica • Tecniche di gestione del magazzino • Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio)</u>	120	<ul style="list-style-type: none"> • Procedure di ricevimento • Elementi di stoccaggio delle merci
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita</u>	120	<ul style="list-style-type: none"> • Procedure di spedizione
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	150	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

Profilo Professionale:	Operatore gestore impresa di pulizia
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita	QUALIFICA
Prerequisiti ingresso	Nessuno
Corso:	CS 134
Totale ore complessivo (aula e stage)	454 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	QUALIFICA
Numero di partecipanti:	12 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)
<i>L'operatore gestore di impresa di pulizia gestisce gli interventi di pulizia ordinaria e straordinaria, di base e</i>	



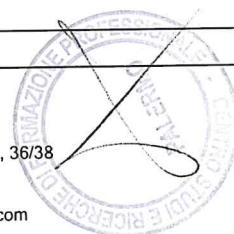


industriale, curando anche le attività di disinfezione, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, nel rispetto delle normative ambientali e di sicurezza vigenti. All'interno dell'impresa di pulizia è in grado di organizzare piani di lavoro e di interfacciarsi con la clientela. Possiede una buona conoscenza delle procedure e delle tecniche degli interventi da effettuare, delle schede di sicurezza dei prodotti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro, nonché dei basilari elementi gestionali e amministrativi.

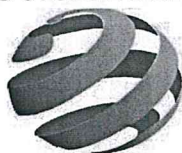
Articolazione corso

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione</u>	100	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa in materia di pulizia e igiene degli ambienti • Sicurezza - rischi specifici • Attrezzature e prodotti per la pulizia e l'igiene • Tecniche di pulizia e disinfezione di spazi e ambienti • Tecniche e procedure di smaltimento rifiuti
<u>Contestualizzare gli interventi di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione</u>	100	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature e prodotti per la disinfestazione, derattizzazione e sanificazione • Tecniche di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione • Normativa in materia di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione
<u>Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia</u>	80	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di organizzazione e gestione impresa di pulizia • Tecniche di amministrazione • Tecniche di comunicazione
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	120	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

Profilo Professionale:	Operatore specializzato fiscale
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita	SPECIALIZZAZIONE
Prerequisiti ingresso	Qualifica



CENTRO STUDI E RICERCHE

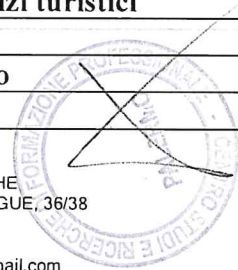


Corso:	CS 137	
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore	
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)	
Titolo conseguito:	QUALIFICA	
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso	
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026	
Durata della prova finale	6 (ore)	
<p><i>L'operatore specializzato fiscale è in grado di ottemperare, con la supervisione di personale più esperto, ai principali obblighi derivanti dalle imposte di più diffusa applicazione, e con particolare riguardo alle procedure ordinarie, avvalendosi anche del supporto di strumenti informatizzati. Questa figura professionale può inserirsi presso studi professionali, associazioni di categoria, centri di assistenza fiscale, uffici amministrativi di aziende di qualsiasi dimensione/settore.</i></p>		
<i>Articolazione corso</i>		
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Utilizzare il sistema informativo delle più diffuse tipologie di contribuenti</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> • Normativa civilistica e fiscale di riferimento • Tecniche di archiviazione e conservazione • Applicativi gestionali di riferimento
<u>Applicare, secondo specifiche definite, la normativa relativa alle imposte indirette</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> • Imposta sul valore aggiunto • Altre imposte indirette • Applicativi gestionali di riferimento
<u>Applicare, secondo specifiche definite, la normativa relativa alle imposte dirette</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> • Imposte dirette • Applicativi gestionali di riferimento
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	180	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

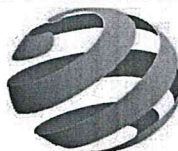
Profilo Professionale:	Collaboratore di cucina
Area/sottoarea Professionale:	TURISMO E SPORT/ Servizi turistici
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 139



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC. 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827

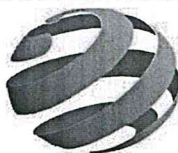


CENTRO STUDI E RICERCHE



Totale ore complessivo (aula e stage)	554 ore	
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)	
Titolo conseguito:	QUALIFICA	
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso	
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026	
Durata della prova finale	6 (ore)	
<i>Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.</i>		
<i>Articolazione corso</i>		
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</u>	175	<ul style="list-style-type: none"> • Attrezzature di servizio • Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore • Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti • Principali terminologie tecniche di settore • Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo • Tecniche di comunicazione organizzativa • Tecniche di pianificazione
<u>Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico -sanitarie vigenti</u>	175	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di gastronomia • Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi • Standard di qualità dei prodotti alimentari • Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina • Utensili per la preparazione dei cibi
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	150	Nel corso dello stage verranno poste in essere le





	nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula
--	--

Profilo Professionale:	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative
Area/sottoarea Professionale:	TURISMO E SPORT/ Servizi turistici
Certificazione prevista in uscita	Qualifica
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS 144
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	QUALIFICA
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

Articolazione corso

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative • Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi • Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici



CENTRO STUDI E RICERCHE



<u>Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> • Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni • Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
<u>Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> • Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro • Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari • Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione • Manutenzione ordinaria degli strumenti
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	180	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

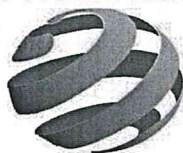
Profilo Professionale:	Tecnico delle attività motorie e sportive
Area/sottoarea Professionale:	TURISMO E SPORT/ Servizi per le attività ricreative e sportive
Certificazione prevista in uscita	Specializzazione
Prerequisiti ingresso	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale
Corso:	CS 147
Totale ore complessivo (aula e stage)	382 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	Specializzazione
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

Il Tecnico delle attività motorie e sportive si occupa di trasferire conoscenze relative al gesto umano e di sviluppare una maggior consapevolezza dell'importanza del movimento nei confronti della salute, dello star



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL: centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC. 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827

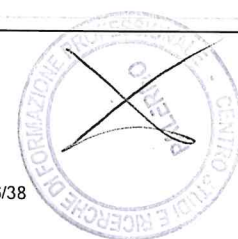




bene con se stessi, con gli altri e con l'ambiente. Progetta, struttura e propone programmi di intervento mirati all'attività fisico-sportiva, alla prevenzione, alla promozione della salute e della qualità della vita. L'ambito di intervento riguarda gruppi o singoli individui nelle diverse fasi evolutive della vita: età prescolare e scolare, adolescenziale, adulta e grande età.

Articolazione corso

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Osservare la motricità nei suoi aspetti senso-percettivi, coordinativi, relazionali e psicologici, individuare le carenze, programmare gli interventi e valutarne l'efficacia</u>	50	<ul style="list-style-type: none"> • Schemi motori e tappe evolutive • Basi del movimento e principi di Chinesiologia attiva • Psicologia Generale e Psicologia dello Sviluppo • Chinesiologia applicata alla soddisfazione dei bisogni formativi
<u>Identificare il percorso pedagogico adeguato a sostenere una maturazione personale nella gestione dei rapporti con gli altri e con l'ambiente, nel rispetto dell'individuo e della sua unicità</u>	50	<ul style="list-style-type: none"> • Principi di metodologia e programmazione dell'intervento educativo • Concetti base dell'igiene alimentare e educazione di uno stile di vita sostenibile • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Ambientalismo attivo
<u>Pianificare interventi con metodologie di allenamento a breve, medio e lungo termine atti alla sostenibilità delle performance nel rispetto dello sportivo</u>	50	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche e procedure per la definizione e l'utilizzo della scheda tecnica • Metodi e metodologie dell'intervento • Comportamenti e pratiche nella gestione ordinaria di strumenti e attrezzature • Elementi di Anatomia e Fisiologia funzionali al movimento
<u>Identificare bisogni speciali e attuare interventi individualizzati per garantire la massima autonomia e il miglioramento della qualità della vita</u>	50	<ul style="list-style-type: none"> • Elementi di Ergonomia e Posturologia • Principi di Attività Fisica Adattata • Principi di pedagogia speciale
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	80	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula



CENTRO STUDI E RICERCHE



Profilo Professionale:	Acconciatore
Area/sottoarea Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi alla persona
Certificazione prevista in uscita	Specializzazione
Prerequisiti ingresso	Qualifica
Corso:	CS 1066
Totale ore complessivo (aula e stage)	654 ore
Sede/i di svolgimento	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
Titolo conseguito:	ABILITAZIONE PROFESSIONALE
Numero di partecipanti:	10 per ogni corso
Data prevista di avvio del corso:	25/05/2026
Durata della prova finale	6 (ore)

L'Acconciatore, ai sensi della Legge nazionale n. 174 del 17 agosto 2005, è la figura in grado di esercitare attività comprendenti tutti i trattamenti e i servizi volti a modificare, migliorare, mantenere e proteggere l'aspetto estetico dei capelli, ivi compresi i trattamenti tricologici complementari che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, nonché il taglio e il trattamento estetico della barba e ogni altro servizio inerente o complementare. È la figura professionalmente in grado di proporre e realizzare per la clientela prestazioni conformi e funzionali alle caratteristiche e all'aspetto della persona secondo i canoni delle mode e dei costumi riconosciuti nelle diverse culture. Sa orientarsi nella legislazione vigente, applicare le normative e riconoscere i referenti per la gestione dell'impresa artigiana.

Articolazione corso

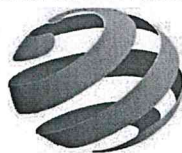
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> • Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale • Tecniche di counselling • Tecniche di intervista • Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica
<u>Gestire i trattamenti e i servizi</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> • Analisi e trattamenti tricologici • Tecniche avanzate di asciugatura e acconciatura • Tecniche avanzate di taglio • Tecniche avanzate - Servizi tecnici • Strumenti tecnici innovativi • Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei



CENTRO STUDI E RICERCHE
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
 90128 PALERMO
 TEL.: 091.6570387
 E-MAIL centrostudiricerche.fp@gmail.com
 COD. FISC 00619470826
 PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



		trattamenti e dei servizi
<u>Gestire attività funzionali al servizio</u>	140	<ul style="list-style-type: none">• Normativa di settore in ordine alla formazione, all'igiene, alla sicurezza, alla tutela dell'ambiente e dei lavoratori• Elementi di amministrazione e di gestione aziendale• Autoimprenditorialità• Tecniche di marketing e merchandising
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie
STAGE IN AZIENDA	180	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso andrà presentata in carta semplice sulla base del modello **All_3_Domanda di iscrizione agli interventi FSE+_Vademecum (ALLEGATA AL BANDO)**.

Il candidato dovrà compilare la domanda di iscrizione, apporre in calce la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal centro per l'impiego;
- Copia del titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;

La domanda del candidato, corredata dalla documentazione sopracitata, dovrà pervenire, pena inammissibilità, da giovedì 02/04/2026 a giovedì 16/04/2026 ore 18:00 esclusivamente con la seguente modalità:

1. Brevi manu presso la sede Centro Studi e Ricerche di Palermo situata in Via Volontari Italiani del Sangue 36/38 dalle ore 09:00 alle 18:00 da giovedì 02/04/2026 a giovedì 16/04/2026.
2. Posta Elettronica Certificata (PEC) al seguente indirizzo centrostudiericerche@legalmail.it recante nell'oggetto la seguente dicitura:
"COGNOME_NOME_domanda_iscrizione_allievi_Avviso_1/POC" unitamente ai file allegati. Non sarà ritenuta valida la domanda inviata da un indirizzo di posta non certificata (PEC)

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA CANDIDATURA/SELEZIONE



CENTRO STUDI E RICERCHE
VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38
90128 PALERMO
TEL.: 091.6570387
E-MAIL centrostudiericerche.fp@gmail.com
COD. FISC 00619470826
PARTITA IVA 05220040827



CENTRO STUDI E RICERCHE



ENTE: Centro Studi e Ricerche

INDIRIZZO: Via Volontari Italiani del Sangue 36/38 – 90128 Palermo

TELEFONO: 091 6570387 - 3514939782

E_MAIL: centrostudiricerche@gmail.com

Palermo, li 02/04/2026

Il Rappresentante Legale

Centro Studi e Ricerche
Il Presidente
Rappresentante legale