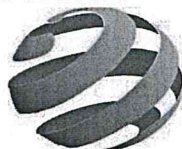


CENTRO STUDI E RICERCHE



**BANDO AD EVIDENZA PUBBLICA PER LA RICERCA, LA SELEZIONE ED IL RECLUTAMENTO  
DI PERSONALE DOCENTE E NON DOCENTE QUALE TUTOR E OPERATORE  
AMMINISTRATIVO**

**CENTRO STUDI E RICERCHE CON ACCREDITAMENTO AAM656**

**Avviso n. 1/2026.**

**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.
- il DDG 3270 del 23/07/2018 che aggiorna l'albo regionale, e successive modifiche ed integrazioni
- la circolare del 12/09/2022 relativa alla procedura di conferma d'iscrizione al registro formatori

**CONSIDERATO**

che questo Ente necessita di avvalersi di professionalità e competenze esterne a completamento di quelle di cui dispone tra il personale in organico e comunque avente diritto alla precedenza in caso di nuove assunzioni, in ossequio al D.Lgs 15 Giugno 2015 N.81 e comunque alla normativa in regime di tutela dei lavoratori, intende avviare un processo di reclutamento del personale necessario per l'attuazione delle attività formative di cui all'Avviso 20/2024.

**EMANIL PRESENTE BANDO AD EVIDENZA PUBBLICA**

**Art.1-Procedura e Riserva**

Il bando è riservato al personale inserito nell'Albo dei Formatori e/o Registro dei formatori, di cui all'art.14 della Legge del 06 Marzo 1976 n.24 e nel rispetto di quanto statuito in ultimo dal Disegno di legge n.231 stralcio 1 articolo 5 "disposizioni in materia di istruzione e formazione professionale" approvato dall'Assemblea Regionale Siciliana in data 27/06/2018, qualora non si reperissero i profili ricercati all'interno dell'Albo, saranno valutate in subordine le candidature dei soggetti non inseriti nell'Albo dei Formatori di cui alla Legge regionale n.24/76, sempre nel rispetto dei requisiti di cui all'art.2.

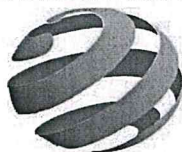
**Art.2-Requisiti**



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



## CENTRO STUDI E RICERCHE



Gli interessati dovranno dichiarare di possedere alla data di scadenza della presentazione delle domande, i seguenti requisiti generali:

- titolo di studio richiesto dall'incarico;
- di essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- di non essere escluso dall'elettorato politico attivo nè di essere stato licenziato, destituito o dispensato dall'impiego presso la Pubblica Amministrazione;
- di non avere riportato condanne penali e non avere procedimenti penali pendenti a proprio carico;
- dichiarare l'appartenenza al S.ARF-SISTEMA ALBO REGISTRO FORMATORI area/sezione "Albo regionale degli Operatori della formazione professionale" di cui all'art. 14 della L.R. n. 24/76 o area/sezione "Elenco degli Operatori della Formazione Professionale", di cui al D.D.G. di aggiornamento n. 490 del 09/10/2020 e ss.mm.ii.;

Inoltre il personale docente dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti:

- personale docente** in possesso di esperienza didattica e professionale coerente con le materie oggetto di formazione e con la fascia professionale FSE richiesta, ovvero, esperienza didattica e professionale pari ad almeno 5 anni (FASCIA A) o, in subordine, in possesso di esperienza didattica e professionale pari ad almeno 3 anni (FASCIA B) ed infine, esperienza didattica e professionale inferiore a 3 anni (FASCIA C);
- Per l'equiparazione fra le lauree del vecchio ordinamento, le lauree specialistiche e magistrali, si farà riferimento al Decreto Interministeriale del 09/07/2009 n.233. Per le equipollenze tra i titoli accademici si farà riferimento alla tabella pubblicata nel sito del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca (MIUR) aggiornato alla data di scadenza del presente bando.

**Per il profilo di tutor:** È richiesto, quale requisito minimo, il diploma di scuola secondaria di secondo grado, rilasciato da istituto riconosciutoe qualificata e certificata esperienza nel tutoraggio

**Per il profilo amministrativo:** qualificata e certificata esperienza nella gestione amministrativa e di rendicontazione per la sede di Caltanissetta

Art.3-Modalità di presentazione delle candidature

Il personale interessato di cui all'art. 1 per manifestare la propria disponibilità dovrà produrre a pena di inammissibilità:

- istanza di partecipazione in carta semplice, utilizzando esclusivamente l'Allegato A (scaricabile dal sito [www.centrostudiericerche.it](http://www.centrostudiericerche.it)) parte integrante del bando
- dettagliato curriculum vitae, esclusivamente in formato europeo, da cui si evincono tutte le informazioni necessarie
- fotocopia firmata del documento di identità in corso di validità e del codice fiscale
- copia del titolo/titoli di studio oppure autocertificazione ai sensi dell'art.46 del DPR 445/2000 attestante il possesso del titolo/titoli di studio

**La domanda di candidatura, sottoscritta ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, dovrà pervenire dal 02/04/2026 e non oltre le ore 13,00 del 16/04/2026.**

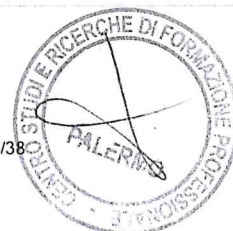
Le domande potranno essere presentate:

-brevi manu, presso la sede del Centro Studi e Ricerche, Via Volontari Italiani del Sangue n.36-38 - 90128 Palermo, dal Lunedì al Venerdì dalle ore 09,00 alle ore 13,00.

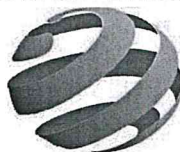
-a mezzo pec all'indirizzo [centrostudiericerche@legalmail.it](mailto:centrostudiericerche@legalmail.it)



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



## CENTRO STUDI E RICERCHE



REGIONE SICILIA

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicato nell'avviso. Saranno tassativamente escluse le richieste pervenute con altri mezzi o presentate oltre la data di scadenza.

### Art.4 - Modalità della selezione e valutazione dei requisiti

La selezione, previa verifica di conformità della documentazione allegata all'istanza, sarà effettuata da una Commissione nominata dall'Ente, attraverso la comparazione del contenuto degli allegati previsti dal bando e correttamente presentati dal candidato, dall'esame dei curricula pervenuti, al fine di assegnare un punteggio scaturente dai sottoelencati criteri di valutazione, e di un colloquio, finalizzato alla determinazione della piena corrispondenza dei titoli di studio posseduti e delle competenze professionali degli stessi con la materia e i moduli del corso e ad accertare attitudini relazionali e motivazionali ed eventuali ulteriori competenze. **L'individuazione dei soggetti sarà effettuata a giudizio insindacabile dell'Ente.**

Dopo avere accertato il possesso da parte degli aspiranti dei requisiti necessari alla partecipazione al Bando, ed avere proceduto alla disamina dei curricula pervenuti e agli eventuali colloqui, l'Ente comunicherà la proposta di assegnazione dell'incarico ai soggetti individuati. Entro i successivi 3 giorni lavorativi i soggetti individuati sono tenuti a recarsi presso l'ente per sottoscrivere la disponibilità ad accettare l'incarico. La mancata presentazione entro il termine prefissato sarà considerata dall'ente come formale rinuncia all'accettazione dell'incarico. L'Ente pertanto potrà formulare nuova proposta di incarico

ad altri soggetti che hanno partecipato alla procedura nelle modalità previste dal presente bando. Sulla base delle risultanze delle valutazioni saranno formulate le graduatorie di merito, che saranno affisse presso la sede operativa dell'Ente.

La pubblicazione ha valore di notifica agli interessati. L'ente si riserva di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora, a suo insindacabile giudizio, decida di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o decida di far ricoprire l'incarico a personale interno all'Ente, che si sia reso nel frattempo disponibile, nel rispetto del raggiungimento degli obiettivi fissati nella proposta progettuale.

L'ente si riserva inoltre di dare priorità a personale che ha già operato presso l'Ente.

L'ente si riserva altresì la possibilità di integrare/modificare/derogare tale bando, in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Istruzione e Formazione Professionale. L'assunzione avverrà con contratto di lavoro subordinato secondo il CCNL della Formazione Professionale e/o contratti di prestazione individuale professionale e di altra tipologia previste dalla normativa vigente.

L'ente si riserva di non stilare alcuna graduatoria nel caso in cui i moduli siano assegnati per chiamata diretta a personale iscritto all'Albo.

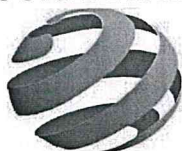
### SCHEDA PROFILO PROFESSIONALE

<b>Profilo Professionale:</b>	<b>Addetto banconiere - Gastronomia</b>
<b>Area/sottoarea Professionale:</b>	<b>AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari</b>
<b>Certificazione prevista in uscita</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Prerequisiti ingresso</b>	<b>Scuola secondaria di I grado</b>
<b>Corso:</b>	<b>CS 18</b>
<b>Totale ore complessivo (aula e stage)</b>	<b>654 ore</b>
<b>Sede/i di svolgimento</b>	



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





	Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)
<b>Titolo conseguito:</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Numero di partecipanti:</b>	<b>10 per ogni corso</b>
<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>

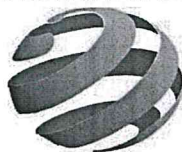
*L'Addetto banconiere è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di prodotti alimentari ed intervenire nel processo lavorativo di trasformazione degli alimenti destinati alla vendita, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere 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 nel settore food.*

*Articolazione corso*

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
Preparare alimenti di origine animale e vegetale	105	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di taglio, sezionatura e porzionatura per carni e formaggi</li> <li>• Tecniche di realizzazione di primi piatti e delle salse derivate per condire i primi piatti</li> <li>• Tecniche di preparazione di antipasti</li> <li>• Tecniche di lavorazione e cottura del pesce</li> <li>• Tecniche di lavorazione e cottura ortaggi</li> </ul>
Eseguire operazioni di trasformazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, applicando i profili normativi di igiene	105	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ciclo di trasformazione alimentare</li> <li>• Conservanti</li> <li>• Fasi di lavorazione e tecnologie di trasformazione</li> <li>• Normativa di igiene alimentare</li> <li>• Tecniche di stoccaggio e conservazione</li> <li>• Tecniche di controllo e di analisi</li> </ul>
Curare la presentazione delle merci	105	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di confezionamento</li> <li>• Tecniche espositive</li> <li>• Elementi di igiene-HACCP</li> </ul>
Collaborare al funzionamento del punto vendita	105	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di organizzazione delle vendite</li> <li>• Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino</li> </ul>



CENTRO STUDI E RICERCHE



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza - rischi specifici</li> <li>• La tracciabilità dei prodotti</li> <li>• La gestione degli approvvigionamenti</li> </ul>
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

<b>Profilo Professionale:</b>	<b>Panificatore</b>
<b>Area/sottoarea Professionale:</b>	<b>AGRO-ALIMENTARE/Produzioni alimentari</b>
<b>Certificazione prevista in uscita</b>	<b>Qualifica 3 EQF</b>
<b>Prerequisiti ingresso</b>	<b>Scuola secondaria di I grado</b>
<b>Corso:</b>	<b>CS 40</b>
<b>Totale ore complessivo (aula e stage)</b>	<b>654 ore</b>
<b>Sede/i di svolgimento</b>	<b>Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)</b>
<b>Titolo conseguito:</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Numero di partecipanti:</b>	<b>10 per ogni corso</b>
<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>

*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.*

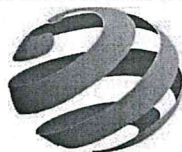
*Articolazione corso*

<b>MODULO/UNITA' FORMATIVA</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZA</b>
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"> <li>• Normative relative alla gestione dell'attività</li> <li>• Legislazione sulla salute e sicurezza sui luoghi di lavoro</li> <li>• Metodi e tecniche di igiene e sicurezza</li> </ul>



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

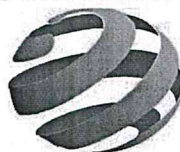




		<p>alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione</li> <li>• Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro</li> <li>• Metodi di pulizia e sanificazione</li> <li>• Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione del pane e dei prodotti di panificio</li> <li>• Riconoscimento nel processo</li> </ul>
<p><u>Gestire l'approvvigionamento lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare</u></p>	120	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di qualità degli alimenti e materie prime</li> <li>• Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione</li> <li>• Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine</li> <li>• Intolleranze alimentari e allergeni</li> <li>• Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;</li> <li>• Documenti e procedure di autocontrollo alimentare</li> <li>• Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti</li> <li>• Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)</li> <li>• Strumentazioni di misurazione delle temperature</li> </ul>
<p>Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo</p>	120	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Il ciclo della lavorazione del pane e dei prodotti di panificio</li> <li>• Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> </ul>



CENTRO STUDI E RICERCHE



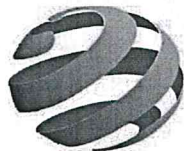
		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reazioni fisico-chimiche e microbiologiche legate alla lavorazione e alla lievitazione degli impasti</li> </ul>
Gestire la preparazione e la cottura del pane e dei prodotti di panificio	120	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di manipolazione dell'impasto e prodotti semilavorati:formatura, tiratura, cilindratura, ecc</li> <li>• Fasi del processo di conservazione</li> <li>• Applicare le tecniche di infornamento e sfornamento</li> <li>• Eseguire una corretta cottura dei prodotti, (tempi e modalità al fine di garantire la sicurezza alimentare)</li> </ul>
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:	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)
<i>Il pizzaiolo è un operatore specializzato nella produzione di pizze, focacce nelle sue varianti e prodotti affini.</i>	



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





*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

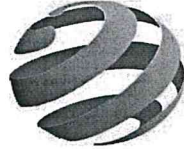
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di qualità degli alimenti e materie prime</li> <li>• Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione</li> <li>• Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;</li> <li>• Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini</li> <li>• Intolleranze alimentari e allergeni</li> <li>• Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;</li> <li>• Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;</li> <li>• Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;</li> <li>• Documenti e procedure di autocontrollo alimentare</li> </ul>
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti</li> <li>• Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)</li> <li>• Strumentazioni di misurazione della</li> </ul>





REGIONE SICILIA

		<p>temperatura</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)</li> <li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare</li> </ul>
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"> <li>• Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro</li> <li>• Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione</li> <li>• Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro</li> <li>• Metodi di pulizia e sanificazione</li> </ul>
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini</li> <li>• Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti</li> </ul>
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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;</li> <li>• Standard di qualità dei prodotti alimentari;</li> <li>• Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;</li> <li>• Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini</li> </ul>
Approntare gli ingredienti ed eseguire le preparazioni di processo	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>• Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>• Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini</li> </ul>
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	60	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce</li> <li>• Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini</li> <li>• Tecniche e metodi di impiattamento</li> <li>• Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)</li> <li>• Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free</li> </ul>
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

<b>Profilo Professionale:</b>	<b>Addetto elaborazione disegni con strumenti CAD</b>
<b>Area/sottoarea Professionale:</b>	<b>CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica</b>
<b>Certificazione prevista in uscita</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Prerequisiti ingresso</b>	<b>Scuola secondaria di I grado</b>
<b>Corso:</b>	<b>CS 55</b>
<b>Totale ore complessivo (aula e stage)</b>	<b>504 ore</b>
<b>Sede/i di svolgimento</b>	<b>Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)</b>
<b>Titolo conseguito:</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Numero di partecipanti:</b>	<b>10 per ogni corso</b>
<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>
<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>	
<b>MODULO/UNITA' FORMATIVA</b>	<b>ORE</b>
<b>CONOSCENZA</b>	



CENTRO STUDI E RICERCHE



Realizzare un disegno tecnico secondo la normativa di riferimento	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disegno tecnico</li> <li>Normativa UNI/ISO</li> </ul>
Eseguire la restituzione grafica di elaborati bidimensionali	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche CAD per il disegno tridimensionale</li> </ul>
Eseguire la restituzione grafica di elaborati tridimensionali	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>Disegno tecnico con l'ausilio di strumenti CAD</li> <li>Tecniche CAD per il disegno bidimensionale</li> </ul>
Stampare gli elaborati grafici	75	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tecniche di stampa</li> </ul>
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

<b>Profilo Professionale:</b>	<b>Operatore informatico di risorse web</b>
<b>Area/sottoarea Professionale:</b>	<b>CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica</b>
<b>Certificazione prevista in uscita</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Prerequisiti ingresso</b>	<b>Scuola secondaria di I grado</b>
<b>Corso:</b>	<b>CS 65</b>
<b>Totale ore complessivo (aula e stage)</b>	<b>554 ore</b>
<b>Sede/i di svolgimento</b>	<b>Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)</b>
<b>Titolo conseguito:</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Numero di partecipanti:</b>	<b>10 per ogni corso</b>
<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>

*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.*

*Articolazione corso*

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
-------------------------	-----	------------



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



CENTRO STUDI E RICERCHE



<u>Utilizzare l'ambiente operativo</u>	175	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Architettura e componenti hardware e software del sistema</li> <li>• Introduzione alle reti</li> <li>• Funzionalità dell'ambiente operativo</li> <li>• Software per il trattamento dati</li> <li>• Trattamento testi per il web</li> <li>• Elementi di comunicazione mediale</li> </ul>
<u>Utilizzare le risorse del Web</u>	175	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete</li> <li>• Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud</li> <li>• Web application</li> <li>• Tutela e sicurezza dei dati in rete</li> <li>• Social network</li> </ul>
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

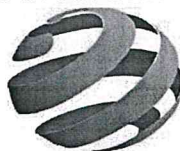
<b>Profilo Professionale:</b>	<b>Operatore informatico su dispositivi e reti</b>
<b>Area/sottoarea Professionale:</b>	<b>CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica</b>
<b>Certificazione prevista in uscita</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Prerequisiti ingresso</b>	<b>Scuola secondaria di I grado</b>
<b>Corso:</b>	<b>CS 67</b>
<b>Totale ore complessivo (aula e stage)</b>	<b>554 ore</b>
<b>Sede/i di svolgimento</b>	<b>Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)</b>
<b>Titolo conseguito:</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Numero di partecipanti:</b>	<b>12 per ogni corso</b>
<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>

*L'Operatore informatico su dispositivi e reti collabora all'installazione, configurazione, manutenzione di*



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





*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.*

*Articolazione corso*

MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti</u>	350	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Componenti hardware e software</li> <li>• Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema</li> <li>• Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità</li> <li>• Elementi di sicurezza informatica</li> </ul>
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

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

*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*



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





*all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Eseguire 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"> <li>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore</li> <li>• Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici</li> <li>• Principali terminologie tecniche di settore</li> <li>• Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti</li> <li>• Simbologia impianti elettrici</li> <li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>• Tecniche di pianificazione</li> <li>• Tipologie di impianti elettrici</li> </ul>
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	120	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni</li> <li>• Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni</li> <li>• Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio</li> </ul>
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	110	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Caratteristiche dei conduttori elettrici</li> <li>• Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali</li> <li>• Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)</li> <li>• Modalità di cablaggio</li> <li>• Schemi elettrici</li> <li>• Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto</li> <li>• Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico</li> <li>• Tipologie di isolamento</li> </ul>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie



## CENTRO STUDI E RICERCHE



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)

*L'assistente alla struttura educativa svolge funzioni afferenti ai servizi generali della scuola (nido e scuola 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

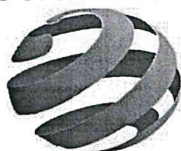
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni</u>	95	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di igiene ambientale e alimentare</li> <li>• Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche</li> <li>• Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia</li> <li>• Elementi di primo soccorso</li> <li>• Normative relative alla prevenzione e sicurezza</li> </ul>
<u>Interagire con l'utenza e le altre figure professionali</u>	95	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni di psicologia dell'età evolutiva</li> <li>• Tipologia di utenza</li> <li>• Elementi di attività ludiche</li> </ul>



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



REGIONE SICILIA

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di puericultura e igiene</li> <li>• Principi e tecniche della comunicazione</li> <li>• Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa</li> <li>• Deontologia professionale</li> </ul>
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

<b>Profilo Professionale:</b>	<b>Assistente familiare</b>
<b>Area/sottoarea Professionale:</b>	<b>SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari</b>
<b>Certificazione prevista in uscita</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Prerequisiti ingresso</b>	<b>Scuola secondaria di I grado</b>
<b>Corso:</b>	<b>CS 86</b>
<b>Totale ore complessivo (aula e stage)</b>	<b>354 ore</b>
<b>Sede/i di svolgimento</b>	<b>Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)</b>
<b>Titolo conseguito:</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Numero di partecipanti:</b>	<b>10 per ogni corso</b>
<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>

*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.*

*Articolazione corso*

<b>MODULO/UNITA' FORMATIVA</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZA</b>
<b><u>Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli</u></b>	<b>105</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di osservazione e comunicazione</li> <li>• I bisogni primari: tecniche di base</li> </ul>



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

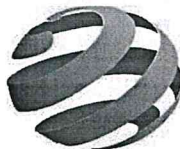




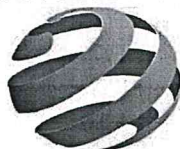
<u>interventi igienico-sanitari</u>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicurezza e prevenzione</li> <li>• Tecniche di mobilitazione</li> <li>• Elementi di primo soccorso</li> <li>• Elementi di igiene personale</li> <li>• Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative</li> <li>• Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci</li> <li>• Conservazione dei farmaci e loro smaltimento</li> </ul>
<u>Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali</u>	105	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria</li> <li>• Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico</li> <li>• Preparazione dei pasti</li> <li>• Prevenzione degli incidenti domestici</li> <li>• Elementi di igiene alimentare</li> </ul>
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 nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula

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



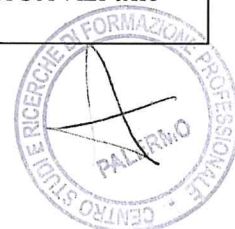


Durata della prova finale		6 (ore)
<p><i>Il mediatore interculturale individua e veicola i bisogni dell'utente straniero, lo assiste e lo facilita ad inserirsi nel paese ospitante, svolge attività di raccordo tra l'utente e la rete dei servizi presenti sul territorio, promuove interventi rivolti alla 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.</i></p>		
<i>Articolazione corso</i>		
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"> <li>• Elementi di psicologia, sociologia e antropologia culturale.</li> <li>• Tecniche di osservazione e metodologia della ricerca sociale.</li> <li>• Modelli e teorie di analisi dei bisogni.</li> <li>• Normativa e procedure italiane ed europee in materia di immigrazione.</li> <li>• Politiche sociali: il territorio come sistema di rete.</li> </ul>
<u>Comprendere il linguaggio e i codici delle diverse culture e facilitare lo scambio comunicativo</u>	120	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di comunicazione verbale e non verbale.</li> <li>• Tecniche di base della comunicazione e gestione dei conflitti.</li> <li>• Comunicazione e mediazione interculturale.</li> <li>• Tecniche di interpretariato.</li> <li>• Cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta.</li> <li>• Lingua e cultura italiana L2.</li> <li>• Metodi e tecniche di ascolto e produzione orale.</li> </ul>



<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"> <li>• <b>Metodi e tecniche di produzione scritta.</b></li> <li>• <b>Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia.</b></li> <li>• <b>La legislazione sull'immigrazione.</b></li> <li>• <b>Principi legislativi del diritto internazionale comunitario e nazionale sulla tutela dei diritti umani.</b></li> <li>• <b>Elementi della Costituzione Italiana.</b></li> <li>• <b>Educazione ai diritti/doveri di cittadinanza.</b></li> <li>• <b>Strategie di contrasto alla discriminazione e di sostegno alle pari opportunità.</b></li> <li>• <b>Sviluppo di comunità e lavoro di rete</b></li> <li>• <b>Strategie di mediazione dei conflitti</b></li> <li>• <b>Medicina sociale ed educazione sanitaria.</b></li> </ul>
<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"> <li>• <b>Rappresentazione sociale dello Straniero e delle correlate percezioni collettive in diversi ambiti sociali.</b></li> <li>• <b>Processi di formazione e di superamento di stereotipo, stigma e pregiudizio e il ruolo dei media nella loro veicolazione.</b></li> <li>• <b>Processi e fasi che caratterizzano le relazioni interculturali.</b></li> <li>• <b>Teorie e tecniche di progettazione.</b></li> <li>• <b>Teorie e tecniche di valutazione.</b></li> <li>• <b>Finalità e tecniche della documentazione professionale.</b></li> <li>• <b>Legislazione e organizzazione dei servizi.</b></li> <li>• <b>Elementi di diritto di famiglia.</b></li> </ul>
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

<p><b>Profilo Professionale:</b></p>	<p><b>Addetto amministrativo segretariale</b></p>
<p><b>Area/sottoarea Professionale:</b></p>	<p><b>SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)</b></p>





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)	
<p><i>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.</i></p>		
<i>Articolazione corso</i>		
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Collaborare alla gestione dei flussi informativi</u>	210	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di comunicazione</li> <li>• Tecniche di archiviazione</li> <li>• Corrispondenza commerciale</li> <li>• Tecniche di segreteria</li> <li>• Funzionalità del software applicativo d'ufficio</li> </ul>
<u>Collaborare alla gestione amministrativa</u>	210	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di tecnica commerciale</li> <li>• Strumenti di incasso e pagamento</li> <li>• Elementi di organizzazione aziendale</li> </ul>
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
------------------------	---------------------



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





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)	
<p><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></p>		
<i>Articolazione corso</i>		
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili</u>	210	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento</li> <li>• Scritture contabili elementari</li> <li>• Applicativo gestionale di riferimento</li> </ul>
<u>Collaborare alla gestione amministrativa</u>	210	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di tecnica commerciale</li> <li>• Elementi di organizzazione aziendale</li> <li>• Strumenti di incasso e pagamento</li> </ul>
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





REGIONE SICILIA

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

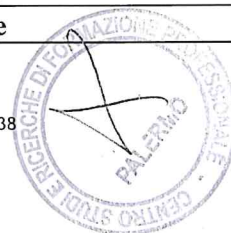
*L'Addetto magazzino e logistica è una figura in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini. E' in grado di provvedere all'imbballaggio, alla spedizione, alla consegna delle merci e registrare i relativi dati informativi. Opera e controlla 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*

<b>MODULO/UNITA' FORMATIVA</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZA</b>
<u>Collaborare alla gestione del magazzino</u>	110	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di merceologia</li> <li>• Elementi di approvvigionamento e logistica</li> <li>• Tecniche di gestione del magazzino</li> <li>• Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino</li> </ul>
<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"> <li>• Procedure di ricevimento</li> <li>• Elementi di stoccaggio delle merci</li> </ul>
<u>Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita</u>	120	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedure di spedizione</li> </ul>
Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	Competenze trasversali obbligatorie
Alfabetizzazione informatica	12	Competenze trasversali obbligatorie
Lingua straniera/Inglese	30	Competenze trasversali obbligatorie



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



## CENTRO STUDI E RICERCHE



STAGE IN AZIENDA	150	Nel corso dello stage verranno poste in essere le nozioni acquisite durante lo svolgimento delle lezioni in aula
------------------	-----	--

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

*L'operatore gestore di impresa di pulizia gestisce gli interventi di pulizia ordinaria e straordinaria, di base e 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

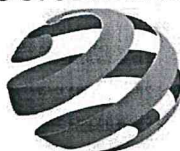
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
<u>Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione</u>	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa in materia di pulizia e igiene degli ambienti</li> <li>• Sicurezza - rischi specifici</li> <li>• Attrezzature e prodotti per la pulizia e l'igiene</li> <li>• Tecniche di pulizia e disinfezione di spazi e ambienti</li> <li>• Tecniche e procedure di smaltimento rifiuti</li> </ul>
<u>Contestualizzare gli interventi di disinfestazione, di derattizzazione e di</u>	100	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature e prodotti per la disinfestazione, derattizzazione e sanificazione</li> </ul>



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



CENTRO STUDI E RICERCHE



REGIONE SICILIA

<u>sanificazione</u>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione</li> <li>• Normativa in materia di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione</li> </ul>
<u>Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia</u>	80	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elementi di organizzazione e gestione impresa di pulizia</li> <li>• Tecniche di amministrazione</li> <li>• Tecniche di comunicazione</li> </ul>
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

<b>Profilo Professionale:</b>	<b>Operatore specializzato fiscale</b>
<b>Area/sottoarea Professionale:</b>	<b>SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)</b>
<b>Certificazione prevista in uscita</b>	<b>SPECIALIZZAZIONE</b>
<b>Prerequisiti ingresso</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Corso:</b>	<b>CS 137</b>
<b>Totale ore complessivo (aula e stage)</b>	<b>654 ore</b>
<b>Sede/i di svolgimento</b>	<b>Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)</b>
<b>Titolo conseguito:</b>	<b>QUALIFICA</b>
<b>Numero di partecipanti:</b>	<b>10 per ogni corso</b>
<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>

*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.*

*Articolazione corso*

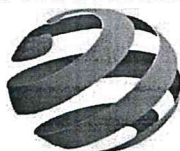
MODULO/UNITA' FORMATIVA	ORE	CONOSCENZA
-------------------------	-----	------------



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>Utilizzare il sistema informativo delle più diffuse tipologie di contribuenti</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa civilistica e fiscale di riferimento</li> <li>• Tecniche di archiviazione e conservazione</li> <li>• Applicativi gestionali di riferimento</li> </ul>
<u>Applicare, secondo specifiche definite, la normativa relativa alle imposte indirette</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imposta sul valore aggiunto</li> <li>• Altre imposte indirette</li> <li>• Applicativi gestionali di riferimento</li> </ul>
<u>Applicare, secondo specifiche definite, la normativa relativa alle imposte dirette</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Imposte dirette</li> <li>• Applicativi gestionali di riferimento</li> </ul>
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

<b>Profilo Professionale:</b>	<b>Collaboratore di cucina</b>
<b>Area/sottoarea Professionale:</b>	<b>TURISMO E SPORT/ Servizi turistici</b>
<b>Certificazione prevista in uscita</b>	<b>Qualifica</b>
<b>Prerequisiti ingresso</b>	<b>Scuola secondaria di I grado</b>
<b>Corso:</b>	<b>CS 139</b>
<b>Totale ore complessivo (aula e stage)</b>	<b>554 ore</b>
<b>Sede/i di svolgimento</b>	<b>Via Volontari italiani del sangue 36/38 Palermo (PA)</b>
<b>Titolo conseguito:</b>	<b>QUALIFICA</b>
<b>Numero di partecipanti:</b>	<b>10 per ogni corso</b>
<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>

*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.*

*Articolazione corso*

<b>MODULO/UNITA' FORMATIVA</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZA</b>
<u>Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle</u>	175	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attrezzature di servizio</li> <li>• Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia</li> </ul>



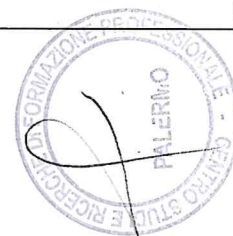
CENTRO STUDI E RICERCHE  
 VIA VOLONTARI ITALIANI DEL SANGUE, 36/38  
 90128 PALERMO  
 TEL.: 091.6570387  
 E-MAIL: [centrostudiricerche.fp@gmail.com](mailto:centrostudiricerche.fp@gmail.com)  
 COD. FISC. 00619470826  
 PARTITA IVA 05220040827





<u>istruzioni ricevute e del sistema di relazioni</u>		<b>ambientale di settore</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti</li> <li>• Principali terminologie tecniche di settore</li> <li>• Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo</li> <li>• Tecniche di comunicazione organizzativa</li> <li>• Tecniche di pianificazione</li> </ul>
<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"> <li>• Elementi di gastronomia</li> <li>• Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi</li> <li>• Standard di qualità dei prodotti alimentari</li> <li>• Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina</li> <li>• Utensili per la preparazione dei cibi</li> </ul>
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

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





REGIONE SICILIA

<b>Data prevista di avvio del corso:</b>	<b>25/05/2026</b>
<b>Durata della prova finale</b>	<b>6 (ore)</b>
<p><i>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.</i></p>	
<i>Articolazione corso</i>	
<b>MODULO/UNITA' FORMATIVA</b>	<b>CONOSCENZA</b>
<b>ORE</b>	
<u>Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa</u>	140
<u>Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto</u>	140
<u>Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva</u>	140
<u>Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro</u>	12
<u>Alfabetizzazione informatica</u>	12
<u>Lingua straniera/Inglese</u>	30
<b>STAGE IN AZIENDA</b>	<b>180</b>
	<b>Nel corso dello stage verranno poste in essere le</b>
	<b>Competenze trasversali obbligatorie</b>
	<b>Competenze trasversali obbligatorie</b>
	<b>Competenze trasversali obbligatorie</b>





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

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

*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 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*

<b>MODULO/UNITA' FORMATIVA</b>	<b>ORE</b>	<b>CONOSCENZA</b>
<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"> <li>• Schemi motori e tappe evolutive</li> <li>• Basi del movimento e principi di Chinesiologia attiva</li> <li>• Psicologia Generale e Psicologia dello Sviluppo</li> <li>• Chinesiologia applicata alla soddisfazione dei bisogni formativi</li> </ul>
<u>Identificare il percorso pedagogico adeguato a sostenere una maturazione personale nella gestione dei rapporti con gli altri e con l'ambiente, nel rispetto</u>	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Principi di metodologia e programmazione dell'intervento educativo</li> <li>• Concetti base dell'igiene alimentare e educazione di uno stile di vita sostenibile</li> </ul>



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





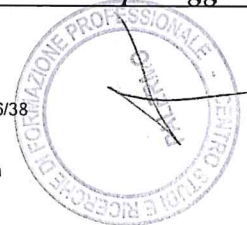
<u>dell'individuo e della sua unicità</u>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale</li> <li>• Ambientalismo attivo</li> </ul>
<u>Pianificare interventi con metodologie di allenamento a breve, medio e lungo termine atti alla sostenibilità delle performance nel rispetto dello sportivo</u>	50	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tecniche e procedure per la definizione e l'utilizzo della scheda tecnica</li> <li>• Metodi e metodologie dell'intervento</li> <li>• Comportamenti e pratiche nella gestione ordinaria di strumenti e attrezzature</li> <li>• Elementi di Anatomia e Fisiologia funzionali al movimento</li> </ul>
<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"> <li>• Elementi di Ergonomia e Posturologia</li> <li>• Principi di Attività Fisica Adattata</li> <li>• Principi di pedagogia speciale</li> </ul>
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

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

*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*



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





REGIONE SICILIA

*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"> <li>• Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale</li> <li>• Tecniche di counselling</li> <li>• Tecniche di intervista</li> <li>• Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica</li> </ul>
<u>Gestire i trattamenti e i servizi</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Analisi e trattamenti tricologici</li> <li>• Tecniche avanzate di asciugatura e acconciatura</li> <li>• Tecniche avanzate di taglio</li> <li>• Tecniche avanzate - Servizi tecnici</li> <li>• Strumenti tecnici innovativi</li> <li>• Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti e dei servizi</li> </ul>
<u>Gestire attività funzionali al servizio</u>	140	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Normativa di settore in ordine alla formazione, all'igiene, alla sicurezza, alla tutela dell'ambiente e dei lavoratori</li> <li>• Elementi di amministrazione e di gestione aziendale</li> <li>• Autoimprenditorialità</li> <li>• Tecniche di marketing e merchandising</li> </ul>
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

CENTRO STUDI E RICERCHE

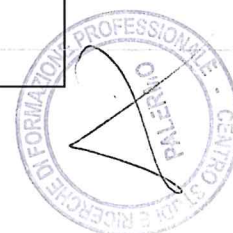


**CRITERI di ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI**

CRITERIO	REQUISITO	DESCRIZIONE	PUNTEGGIO MAX
A1 Titolo di Studio	Laurea vecchio ordinamento, laurea magistrale o specialistica inerente la tipologia del profilo professionale		20 (non cumulabile con altre lauree descritte nel punto successivo)
	oppure		
	Laurea breve, almeno triennale, inerente la tipologia del profilo professionale		10 (non cumulabile con altre lauree descritte nel punto precedente)
	oppure		
	Diploma di Scuola Media Superiore		5 (non cumulabile con le lauree descritte nei punti precedenti)
A2 Titoli Formativi	Corso di Perfezionamento post lauream, corsi di specializzazione, master universitari e/o non universitari, dottorato di ricerca		3 (punti per ogni titolo)
A3 Titoli Formativi	Titolo legalmente riconosciuto come Corsi di formazione, Certificazioni Linguistiche, Certificazioni Informatiche o altre certificazioni		2 (punti per ogni titolo)



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



<b>B1 Esperienza Professionale</b>	Esperienza Professionale congruente e coerente con il modulo prescelto oggetto della candidatura		1 (punto per ogni anno di esperienza)
<b>B2 Esperienza didattica</b>	Esperienza didattica congruente e coerente con il modulo prescelto oggetto della candidatura		1 (punto per ogni anno di esperienza)
<b>C1 Iscrizione Ordini/Collegi Associazioni Esperienza proveniente dal mondo del lavoro</b>	Iscrizione ad Ordini Professionali coerenti con il modulo prescelto o Iscrizioni ad Associazioni Professionale per le professioni non regolamentate ai sensi della Legge 4/2013, esperto proveniente dal mondo del lavoro e delle professioni		5
<b>D1</b>	Colloquio individuale con la commissione nominata dall'ente		30

**Art.6 - Trattamento dei dati personali**

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 il Centro Studi e Ricerche si impegna al trattamento dei dati personali dichiarati solo per fini istituzionali e necessari per la gestione giuridico - amministrativa del bando.

**Art.7 - Disposizioni finali**

La ricerca attiva del presente bando è rivolta ad ambo sessi.

Il presente avviso è finalizzato a favorire la partecipazione di operatori inseriti nell'Albo dei Formatori di cui alla L.R 24/76 in modo non vincolante per l'ente. Con il presente avviso non è indetta alcuna procedura di affidamento concorsuale o paraconcorsuale.

Il Bando è da intendersi come mero procedimento, finalizzato alla raccolta delle candidature, che non comporta diritti di relazione o preferenza, volta esclusivamente alla ricerca di soggetti da incaricare sulle attività di cui alla circolare N.16 del 03/08/2022, in possesso dei requisiti necessari.



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



REGIONE SICILIA

Il Rappresentante Legale

Centro Studi e Ricerche

*Scarpone*  
Rappresentante legale

Palermo, li 02/04/2026



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