

Modalità di Partecipazione

Destinatari

Giovani dai 16 ai 29 anni assunti con contratto di apprendistato, a prescindere dal regime contrattuale di riferimento.

Requisiti richiesti

Titolari di contratto di apprendistato, a prescindere dal regime contrattuale di riferimento, occupati in aziende operanti in tutti i settori di attività e dislocate in tutte le province della Sicilia

Frequenza

La partecipazione ai corsi è obbligatoria e gratuita in quanto finanziata dalla Regione Sicilia tramite i voucher assegnati agli allievi.

Attestazione

Agli allievi alla fine del percorso formativo verrà rilasciato un certificato di competenze se avranno partecipato ad un numero di ore di corso non inferiore al 70% del monte ore previsto.

Metodologie

Al fine di favorire una forte interdisciplinarietà dei percorsi formativi e favorire l'apprendimento, le metodologie si basano su una didattica attiva e prevedono dei momenti di elaborazione di tipo individuale e di gruppo. Accanto a momenti di formazione tradizionale verrà dato ampio spazio a discussioni e valutazioni interattive, lavori di gruppo, analisi di casi reali, role playing.

Sede di svolgimento

Palermo - Via Ruggero Settimo, 7
Ingresso secondario
Via Narciso Cozzo, 22

E.A.P. FEDARCOM

Via Ruggero Settimo, 7
Ingresso secondario
Via Narciso Cozzo, 22
90139 Palermo

Tele 091 324509

091 7816043

Fax 091 6119083

Web. www.eapfedarcom.it

E-mail. palermo@eapfedarcom.it

Giorni e orari di apertura

Dal Lunedì al Venerdì dalle 09:00 alle 12:30



SINCERT



REGIONE SICILIA
Assessorato Regionale del Lavoro della Previdenza
Sociale e della emigrazione
Dipartimento Formazione Professionale



Regione Sicilia ed E.A.P. Fedarcom
organizzano

Corsi di formazione obbligatoria per Apprendistato Professionalizzante

Inseriti nel COFAP della Regione Sicilia



Catalogo offerta formativa
Apprendistato Professionalizzante

Area Professionale: Costruzioni edili

Area Professionale: Produzione e distribuzione pasti

Area Professionale: Progettazione e gestione del verde

Profili Professionali e Formativi:

CARPENTIERE (240 ore)

Sicurezza sui luoghi di lavoro (36 ore)
Architettura tecnica (24 ore)
Organizzazione del cantiere (30 ore)
Disegno tecnico (24 ore)
Lavorazioni carpenteria strutturale (40 ore)
Carpenteria lignea e posa impianti (40 ore)
Tecnologia dei materiali (23 ore)
Mezzi e attrezzature da cantiere (23 ore)

OPERATORE EDILE ALLE STRUTTURE (240 ore)

Strutturazione cantiere edile (36 ore)
Sicurezza sui luoghi di lavoro (36 ore)
Architettura tecnica (24 ore)
Disegno tecnico (24 ore)
Lavorazioni in muratura (40 ore)
Lavorazione rifiniture interne

(40 ore)
Mezzi e attrezzature da cantiere (40 ore)
OPERATORE EDILE ALLE INFRASTRUTTURE
(240 ore)

Sicurezza sul lavoro e normativa di settore (30 ore)
Mezzi e attrezzature da cantiere (24 ore)
Topografia (24 ore)
Architettura tecnica (30 ore)
Approntamento del cantiere edile (40 ore)
Lavorazioni di cantiere (40 ore)
Geotecnica (16 ore)
Tecnologie costruttive (36 ore)

TECNICO DI CANTIERE EDILE (240 ore)

Configurazione del cantiere edile (40 ore)
Sicurezza sui luoghi di lavoro (30 ore)
Pianificazione delle attività nel cantiere edile (40 ore)
Project work (36 ore)
Topografia (30 ore)
Gestione amministrativa del

Profili Professionali e Formativi:

OPERATORE DELLA PRODUZIONE PASTI (240 ore)

Ristorazione (28 ore)
Laboratorio di cucina 1 (40 ore)
Fondamenti di tecnologia alimentare (40 ore)
Food showing (24 ore)
Wine and food (24 ore)
Normativa di settore (24 ore)
Laboratorio di cucina 2 (40 ore)
Sicurezza sui luoghi di lavoro (20 ore)

OPERATORE DEL SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE PASTI E BEVANDE (240 ore)

Enologia (36 ore)
Marketing enogastronomico (20 ore)
Catering and banqueting (40 ore)
Inglese (18 ore)
Laboratorio di enogastronomia (40 ore)
Sicurezza sul lavoro e normativa di settore (24 ore)
Gestione e management (22 ore)
Ristobar (40 ore)

TECNICO DEI SERVIZI SALA-BANQUETING (240 ore)

Banqueting (40 ore)
Sicurezza sul lavoro e normativa di settore (24 ore)
Marketing e budgeting (24 ore)
Inglese (18 ore)
Informatica (18 ore)
Restaurant style (40 ore)
Il menu (36 ore)
Food and customer (40 ore)

Profili Professionali e Formativi:

GIARDINIERE (240 ore)

Sicurezza sui luoghi di lavoro (24 ore)
Principi di agronomia (30 ore)
Attrezzature e strumentazioni (30 ore)
Cura e manutenzione del verde (40 ore)
Lavorazione del terreno (36 ore)
Esecuzione di giardini (40 ore)
Progettazione del verde (40 ore)

OPERATORE DEL VERDE (240 ore)

Sicurezza sui luoghi di lavoro (20 ore)
Progettazione del verde ornamentale (40 ore)
Cura e manutenzione del verde (40 ore)
Cura e manutenzione del terreno (36 ore)
Realizzazione di aree a verde (40 ore)
Attrezzature e strumentazioni (34 ore)
Principi di agronomia e florovivaistica (30 ore)