

PARTNER SRL accreditamento regionale n° OF0081 in partenariato APAB APS accreditamento regionale n° OF0283, PROFESSIONE CONSULENTI SRL accreditamento regionale n° OF0127, TOSCANA FORMAZIONE SRL accreditamento regionale n° OF0227, METAPHORA S.C. accreditamento regionale n° OF0221, PITAGORA SRL TRAINING CENTER accreditamento regionale n° OF0080, LA FABBRICA DELLE IDEE SRL accreditamento regionale n° OF0083, a seguito dell'approvazione da parte della Regione Toscana con D.D. n. 10391 del 08.05.2024 organizza il seguente corso formativo:

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

PROGETTI FORMATIVI DI AGGIORNAMENTO (UPSKILLING) – II ANNUALITÀ

TIPOLOGIA: Regolamentata

ZONA TERRITORIALE: Arezzo

Acronimo Progetto KIT + Codice Progetto 9012770

DESTINATARI PER OGNI SINGOLO CORSO: N. da 8 a 11 ALLIEVI

Il catalogo è promosso nell'ambito di GiovaniSi, il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE E FINALITÀ' DEL CATALOGO

Il Catalogo dell'offerta formativa regolamentata prevede percorsi di formazione obbligatoria la cui frequenza costituisce uno dei requisiti per lo svolgimento di specifiche attività lavorative, come previsto dal Repertorio Regionale della Formazione Regolamentata.

Per i beneficiari dei percorsi formativi sono previsti i seguenti rimborsi spese per vitto e trasporti:

-buono pasto dal valore di €5.00 in riferimento ad ogni giornata di lezione che avrà una durata superiore a 6 ore;
-buono benzina in riferimento ai corsi che si svolgeranno ad una distanza maggiore di Km 35 dalla sede del Centro Impiego di riferimento per il beneficiario alla sede del corso. L'importo del buono corrisponderà al valore complessivo di € 15 per i corsi che hanno una durata superiore a 16 ore fino a 40 ore.

L'importo del buono corrisponderà al valore complessivo di €35 per i corsi che hanno una durata superiore a 40 ore.

I rimborsi di vitto e trasporto saranno riconosciuti sulla base delle condizioni di cui sopra e solo in riferimento alle effettive presenze a coloro che otterranno l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato.

BENEFICIARI DEI PERCORSI FORMATIVI

Il presente avviso si rivolge a:

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in costanza di rapporto di lavoro: le specifiche categorie di lavoratori sono individuate dalla Legge di Bilancio 2022
- (legge n. 234/2021, art. 1, comma 200);

- Beneficiari di ammortizzatori sociali in assenza di rapporto di lavoro: disoccupati percettori di NASPI o DIS-COLL;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori del Reddito di cittadinanza;
- Beneficiari di sostegno al reddito di natura assistenziale: percettori di Supporto per la Formazione e il Lavoro e Assegno di Inclusione (decreto-legge 4 maggio 2023, n. 48, convertito con modificazioni dalla legge 3 luglio 2023, n. 85);
- Lavoratori fragili o vulnerabili: giovani NEET (meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi (55 anni e oltre);
- Disoccupati senza sostegno al reddito: disoccupati, altri lavoratori con minori opportunità occupazionali (giovani e donne, anche non in condizioni di fragilità), lavoratori autonomi che cessano l'attività o con redditi molto bassi;
- Lavoratori con redditi molto bassi (i cosiddetti working poor): il cui reddito da lavoro dipendente o autonomo sia inferiore alla soglia dell'incapienza secondo la disciplina fiscale

L'elenco sopra riportato può essere oggetto di variazione e integrazione in linea con l'evoluzione normativa e con le indicazioni pervenute dall'Amministrazione Titolare.

ISCRIZIONI

- **Fase 1 - ACCESSO AL PROGRAMMA GOL:** coloro che sono interessati ad iscriversi al corso debbono effettuare l'iscrizione al programma GOL esclusivamente presso i Centri per l'Impiego del territorio toscano (<https://www.regione.toscana.it/-/recapiti-e-orari-degli-uffici-sul-territorio>). Presso il Centro per l'Impiego prescelto ogni beneficiario sarà indirizzato verso uno specifico percorso sulla base degli esiti dell'orientamento.
- **Fase 2 - ISCRIZIONI AL CORSO:** nella fase due il beneficiario potrà iscriversi al corso presente nelle misure 2 Upskilling o 3 Reskilling verso le quali è stato indirizzato. Per l'effettuazione della fase 2 il beneficiario potrà recarsi presso un Centro per l'Impiego o presso un'Agenzia per il lavoro. (https://www.regione.toscana.it/documents/10180/22570120/Elenco%20Agenzia%20approvate%2016_gennaio_2023/d65c389a-a6d7-6fbd-b577-88657897b566).

INDENNITÀ DI FREQUENZA

Per la partecipazione ai percorsi è prevista una specifica indennità. Tale indennità è pari a 3,50 euro/ora corso (calcolata sulle sole ore di aula e FAD sincrona) a titolo di indennità di frequenza. L'indennità di frequenza è corrisposta solo a chi ha ottenuto l'attestazione finale prevista dal percorso frequentato (o abbia assolto alla frequenza minima prevista dal percorso), per il solo primo percorso frequentato, nel limite massimo di euro 100,00 e fino ad esaurimento delle risorse indicate nell'avviso. L'importo previsto ai fini dell'indennità così come risultante dall'avviso per ogni singolo progetto non può in nessun caso essere superato.

INFORMAZIONI: i corsi previsti dal presente catalogo sono finanziati con i fondi del PNRR, tramite il programma GOL. Per quanto concerne le sedi di svolgimento e gli enti gestori dei singoli corsi le informazioni sono indicate nel catalogo dell'offerta formativa GOL della Regione Toscana al seguente indirizzo <https://servizi.toscana.it/RT/catalogo-formativo/#/catalogo/ricercaCorsiGol>

Il presente catalogo può essere soggetto a modifiche così come previsto dall'avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORI ADDETTI ALLA PRODUZIONE/SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI SENZA GLUTINE IN IMPRESE ALIMENTARI FASCIA DI RISCHIO ALTO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso di Formazione obbligatoria per addetti alla produzione/somministrazione di alimenti senza glutine in imprese alimentari fascia di rischio alto è un percorso regolamentato le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: la malattia celiaca, gestione della sicurezza alimentare per garantire un prodotto senza glutine: 3 ore – modulo teorico; Organizzazione e procedure per gestire il rischio contaminazione da glutine: 4 ore – modulo pratico.
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione oppure compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 7 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Il corso sviluppa competenze in riferimento a: malattia celiaca; alimenti naturalmente privi di glutine; alimenti specificamente formulati per celiaci; alimenti a rischio; prevenzione della contaminazione da glutine degli alimenti durante le varie fasi del ciclo; il piano di autocontrollo; adempimenti per imprese; organizzazione cucina e realizzazione menù gluten-free; gestione procedure e strategie per la preparazione in contemporanea di un piatto con glutine ed uno senza glutine; linee guida per stesura del menù; indicazioni per corretta comunicazione cucina-sala e sul servizio.
Riconoscimento crediti	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".
Certificazione finale	Il percorso è finalizzato al rilascio di un attestato di frequenza per coloro che frequentano almeno il 70% del monte ore e superano con esito positivo le verifiche relative ad ogni unità formativa. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.
Percentuale di frequenza obbligatoria	La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	A conclusione di ogni Unità Formativa sarà effettuato un test di verifica.
Sbocchi occupazionali	Il corso si rivolge a coloro che vogliono operare all'interno di imprese alimentari (attività di vendita, somministrazione e produzione di alimenti e bevande), in qualità di titolare o dipendente, a cui è associato il rischio alto per ciò che attiene il pericolo di contaminazione da glutine nel prodotto finale.

AOGRT / AD Prot. 0441517 Data 06/08/2024 ore 14:16 Classifica S.060.030.

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER IL COMMERCIO E LA SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso di Formazione obbligatoria per il commercio e la somministrazione di alimenti e bevande è un percorso regolamentato a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore della distribuzione commerciale alimentare e della somministrazione di alimenti e bevande. Si tratta quindi di un corso abilitante sia all'esercizio dell'attività commerciale che alla somministrazione degli alimenti e delle bevande.</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema Haccp: 16 ore; Merceologia ed etichettatura degli alimenti: 10 ore; Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità: 4 ore; Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale: 22 ore; Legislazione sociale: 4 ore; Igiene e sicurezza degli alimenti: 24 ore; La valutazione del rischio in campo alimentare: 10 ore.</p>
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione oppure compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello A1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 90 ore di aula.</p> <p>Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Il corso sviluppa competenze in riferimento a: Autocontrollo nelle produzioni alimentari: il sistema HACCP, Merceologia ed etichettatura degli alimenti, Organizzazione del lavoro, sicurezza e qualità. Organizzazione e gestione operativa dell'esercizio commerciale, Legislazione sociale, Igiene e sicurezza degli alimenti, La valutazione del rischio in campo alimentare.
Riconoscimento crediti	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".
Certificazione finale	Il percorso è finalizzato al rilascio di un attestato di frequenza ad esito positivo per coloro che superano l'esame finale al quale potranno accedere coloro che avranno frequentato almeno l'80% delle ore di corso e avranno superato le verifiche intermedie previste al termine di ogni Unità Formativa. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.
Percentuale di frequenza obbligatoria	La percentuale di frequenza obbligatoria è 80%.
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	A conclusione di ogni Unità Formativa sarà effettuato un test di verifica. L'esame finale vedrà la realizzazione di una prova pratica/simulazione, un test a risposta multipla e un colloquio.
Sbocchi occupazionali	Il corso si rivolge a coloro che intendono operare nell'ambito di attività commerciali e/o pubblici esercizi, sia in forma autonoma che da dipendente.

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER UTILIZZATORI PROFESSIONALI DI PRODOTTI FITOSANITARI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso di Formazione obbligatoria per utilizzatori professionali di prodotti fitosanitari è un percorso regolamentato le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente ai requisiti per l'acquisto e/o l'utilizzo di prodotti fitosanitari destinati a utilizzatori professionali.</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: nozioni legislative e amministrative: 2 ore; nozioni sui rischi ambientali e per la salute: 3 ore; nozioni su difesa integrata: 3 ore; nozioni sulle macchine per la distribuzione dei prodotti: 2 ore; approfondimenti agronomici: 5 ore; approfondimenti su rischi ambientali e per la salute: 5 ore.</p>
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	<p>Compimento del 18° anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 20 ore di aula.</p> <p>Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Il corso sviluppa competenze in riferimento a: legislazione nazionale e comunitaria relativa ai Fitosanitari e alla lotta obbligatoria agli organismi nocivi; registrazione informazioni su ogni utilizzo dei prodotti fitosanitari; pericoli e rischi associati ai prodotti sanitari; misure per la riduzione dei rischi per le persone, gli organismi non persone, gli organismi non bersaglio e l'ambiente; corrette modalità di trasporto, stoccaggio dei prodotti fitosanitari, smaltimento degli imballaggi vuoti e altro materiale contaminato e prodotti fitosanitari in eccesso, sia concentrati che diluiti; DPI e misure di controllo dell'esposizione dell'utilizzatore nelle fasi di manipolazione, miscelazione e applicazione; rischi per le acque connesse all'uso dei prodotti fitosanitari; strategie e tecniche di difesa integrata e di contenimento biologico delle specie nocive e principi di agricoltura biologica; aree specifiche ai sensi degli artt. 14 e 15 del D. Lgs n.150/2012; attrezzature per l'applicazione dei prodotti fitosanitari; corretta tenuta dei registri dei trattamenti di cui all'art. 16 comma 3 del D. Lgs. N.150/2012. Modalità di accesso e conoscenza delle informazioni e servizi a supporto delle tecniche di difesa integrata e biologica messi a disposizione dalle strutture regionali o provinciali. Conoscenze relative all'applicazione delle tecniche di prevenzione e di contenimento degli organismi nocivi, basate sui metodi non chimici. Interpretazione delle informazioni riportate in etichetta e in schede di sicurezza dei prodotti fitosanitari; conoscenze rischi ambientali, rischi per la persona e rischi per comportamenti errati; riconoscimento sintomi di avvelenamento ed acquisizione conoscenze di primo soccorso; norme a tutela aree protette e corretto impiego dei prodotti nelle medesime aree ed in aree specifiche.</p>
Riconoscimento crediti	<p>E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".</p>
Certificazione finale	<p>Il percorso è finalizzato al rilascio di un attestato di frequenza ad esito positivo previo superamento dell'esame finale al quale potranno accedere coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore di corso e avranno superato le verifiche intermedie previste al termine di ogni Unità Formativa. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.</p>
Percentuale di frequenza	

AOGRT / AD Prot. 0441517 Data 06/08/2024 ore 14:16 Classifica S.060.030.

obbligatoria	La percentuale di frequenza obbligatoria è 75%.
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	A conclusione di ogni Unità Formativa sarà effettuato un test di verifica. L'esame finale vedrà la realizzazione di una prova pratica/simulazione, una prova scritta e un colloquio.
Sbocchi occupazionali	Il corso si rivolge a coloro che hanno esperienza pregressa nel settore o vogliono operare all'interno di attività di vendita e somministrazione di prodotti fitosanitari, in qualità di titolare o dipendente, a cui è associato il rischio per ciò che attiene il pericolo di contaminazione da agenti nocivi per le piante, le persone e l'ambiente in generale

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE AGRITURISTICO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso di Formazione obbligatoria per Operatore Agrituristico è un percorso regolamentato a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio dell'attività agrituristica. Il corso si rivolge preferibilmente a coloro che hanno già esperienze lavorative nel settore oppure hanno percorsi scolastici con preferenza per studi agrari e turistici alberghieri o motivazione a lavorare nel settore agrituristico.</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: Elementi normativi per l'attività agricola 8 ore; Promozione del territorio rurale e delle tradizioni locali attraverso le attività proposte dall'operatore agrituristico a qualità certificata 17 ore; Introduzione e concetti generali sull'agriturismo 10 ore; Elementi normativi e propedeutici per l'avvio dell'attività di agriturismo 15 ore; Elementi normativi di interesse per l'attività agrituristica 30 ore; Gestione e promozione dell'azienda agrituristica 30 ore.</p>
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	<p>Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione oppure compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 110 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Il corso sviluppa competenze in riferimento a: concetti generali dell'agriturismo e della normativa di riferimento, elementi normativi e propedeutici per l'avvio dell'attività, caratteristiche dell'attività agricola a qualità certificata, promozione del territorio rurale e delle tradizioni locali, gestione e promozione dell'azienda agrituristica.</p>
Riconoscimento crediti	<p>Ai soggetti che esercitano l'attività agrituristica da almeno 2 anni è riconosciuto un credito formativo corrispondente alle competenze acquisibili con le U.F.1 Elementi normativi per l'attività agricola a qualità certificata e U.F. 2 Promozione del territorio rurale e delle tradizioni locali attraverso le attività proposte dall'operatore agrituristico previste dal profilo professionale. E' inoltre ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".</p>
Certificazione finale	<p>Il percorso è finalizzato al rilascio di un attestato di frequenza ad esito positivo previo superamento dell'esame finale al quale potranno accedere coloro che avranno frequentato almeno il 70% delle ore di corso e avranno superato le verifiche intermedie previste al termine di ogni Unità Formativa. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.</p>
Percentuale di frequenza obbligatoria	<p>La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.</p>
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	<p>A conclusione di ogni Unità Formativa sarà effettuato un test di verifica. L'esame finale vedrà la realizzazione di una prova pratica/simulazione, una prova scritta e un colloquio.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Il corso si rivolge a coloro che vogliono avviare un'attività agrituristica e a coloro che, avendo già esperienza nel settore, vogliono incrementare le loro competenze.</p>

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER LA RIMOZIONE, SMALTIMENTO, BONIFICA AMIANTO - ADDETTO
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso di Formazione Obbligatoria per la rimozione, lo smaltimento e la bonifica dell'amianto-Addetto è un percorso formativo le cui caratteristiche sono specificatamente normate a livello nazionale/regionale, che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore del recupero e preparazione per il riciclaggio dei rifiuti solidi urbani, industriali e biomasse. Nello specifico il corso riguarderà le procedure di lavoro e modalità operative per la rimozione, il confinamento, l'incapsulamento e lo smaltimento dell'amianto in matrice friabile e/o compatta, con l'obiettivo di fornire le competenze adeguate per un'ideonea e sicura attuazione del lavoro.</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: il quadro normativo in materia di sicurezza da amianto: 5 ore; proprietà fisiche e tecnologiche dell'amianto: 2 ore; i rischi per la salute umana ed i rischi di cantiere: 7 ore; procedure di lavoro in sicurezza per lo smaltimento dell'amianto: 16 ore.</p>
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	<p>Compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.</p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 30 ore di aula.</p> <p>Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Il corso sviluppa competenze in riferimento a: normative in materia di prevenzione e sicurezza nei luoghi di lavoro; obblighi, diritti e doveri dei lavoratori, dirigenti e preposti – legislazione sull'amianto; metodi di prelievo ed analisi delle fibre; DPI; accertamenti sanitari; procedure di lavoro e modalità operative in sicurezza per la rimozione, il confinamento, l'incapsulamento e lo smaltimento dell'amianto in matrice e/o compatta.</p>
Riconoscimento crediti	<p>E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".</p> <p>Per coloro che hanno frequentato uno o più percorsi senza rilascio di attestazioni controllate da autorità pubblica, vige l'obbligo d'esame per l'acquisizione dell'attestato di abilitazione previsto dalla legge (D.P.R. 8.8.1994 art. 10 comma 7). La partecipazione a tali percorsi può comunque essere attestata dal soggetto gestore del percorso medesimo, sotto la propria responsabilità: tale attestazione deve riportare il nome del soggetto gestore e di quello dei docenti, la data di svolgimento ed il programma dettagliato del percorso comprensivo dei contenuti, del numero delle ore. La congruità dei contenuti formativi sviluppati nel percorso deve essere verificata rispetto agli standard della Regione Toscana per valutare l'ammissione diretta all'esame abilitante o l'eventuale integrazione di formazione.</p>
Certificazione finale	<p>Il percorso è finalizzato al rilascio di attestato di frequenza ad esito positivo previo superamento dell'esame finale al quale potranno accedere coloro che avranno frequentato almeno il 90% delle ore di corso e avranno superato le verifiche intermedie previste al termine di ogni Unità Formativa.</p> <p>Il superamento dell'esame è uno dei requisiti necessari per l'iscrizione all'albo, obbligatoria per svolgere l'attività di bonifica di siti e beni contenenti amianto.</p> <p>In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.</p>

A00GRT / AD Prot. 0441517 Data 06/08/2024 ore 14:16 Classifica S.060.030.

Percentuale di frequenza obbligatoria

La percentuale di frequenza obbligatoria è 90%.

Prove previste/esame e modalità di svolgimento

A conclusione di ogni Unità Formativa sarà effettuato un test di verifica. L'esame finale vedrà la realizzazione di una prova pratica/simulazione, una prova scritta e un colloquio.

Sbocchi occupazionali

Il corso si rivolge a coloro che vogliono operare in qualità di addetti alla rimozione, smaltimento e alla bonifica dell'amianto nell'ambito di imprese edili, di manutenzione in campo edile, di trasporto, di impianti di smaltimento e in generale impegnate nelle lavorazioni dell'amianto. I lavori di demolizione o di rimozione dell'amianto possono essere effettuati solo da imprese rispondenti ai requisiti di cui all'articolo 212 del decreto legislativo 3 aprile 2006, n.152.

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER ADDETTO AL PRONTO SOCCORSO IN AZIENDE DI GRUPPO B E C
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso di Formazione obbligatoria per addetto al pronto soccorso in aziende di GRUPPO B e C è un percorso formativo le cui caratteristiche sono normate a livello nazionale/regionale che prepara all'esercizio di una specifica attività anch'essa disciplinata per legge nel settore della sanità. Nello specifico il corso riguarda l'attuazione delle misure di primo intervento interno all'ambiente di lavoro e gli interventi di pronto soccorso. Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: Allertare il sistema di pronto soccorso 1 ora; Riconoscere un'emergenza sanitaria 1 ora; Attuare gli interventi di primo soccorso 2 ore; Acquisire conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro 2 ore; Acquisire conoscenze generali sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro 2 ore; Acquisire capacità di intervento pratico 4 ore.
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	Compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 12 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Il corso sviluppa competenze in riferimento a: capacità di allertare il sistema di soccorso; capacità di riconoscere un'emergenza sanitaria e attuare gli interventi di primo soccorso. Conoscenze generali sui traumi in ambiente di lavoro e sulle patologie specifiche in ambiente di lavoro. Capacità di intervento pratico nell'emergenza.
Riconoscimento crediti	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".
Certificazione finale	Il percorso è finalizzato al rilascio di attestato di frequenza previo superamento della verifica finale e partecipazione ad almeno il 90% delle ore di corso. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.
Percentuale di frequenza obbligatoria	La percentuale di frequenza obbligatoria è 90%.
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	A conclusione del percorso sarà effettuato un test di verifica finale relativo ad ogni Unità Formativa.
Sbocchi occupazionali	Il corso fornisce la formazione obbligatoria prevista dall'art. 18 del Testo Unico (D. Lgs. 81/08) per l'attuazione delle misure di primo intervento interno e per l'attivazione degli interventi di pronto soccorso. L'Addetto al Primo Soccorso è una figura obbligatoria per tutte le aziende con almeno un dipendente o un socio lavoratore.

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TECNICI ADDETTI AI LAVORI ELETTRICI FUORI TENSIONE - PES
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso di Formazione obbligatoria per tecnici addetti ai lavori elettrici fuori tensione- PES è dedicato allo sviluppo di una professionalità che opera nel settore elettrico, le cui caratteristiche sono normate a livello nazionale e dalla Norma CEI del settore di riferimento che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa.</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: Principi normativi del settore di riferimento 2 ore; Pericolosità dell'elettricità e dispositivi di protezione 2 ore; Valutazione dei rischi 2 ore; Sistemi di sicurezza negli impianti elettrici 3 ore; Modulistica per interventi in bassa tensione 3 ore; Interventi in bassa tensione fuori tensione e in prossimità 4 ore</p>
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	Compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 16 ore di aula.</p> <p>Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Il corso sviluppa competenze in riferimento a: conoscenze tecniche, normative e di sicurezza, nonché capacità organizzative e d'esecuzione pratica delle attività del lavoro elettrico, che consentono di acquisire, sviluppare e mantenere il titolo di Persona Esperta: Persona con istruzione, conoscenza ed esperienza rilevanti tali da consentirle di analizzare i rischi e di evitare i pericoli che l'elettricità può creare.
Riconoscimento crediti	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".
Certificazione finale	Il percorso è finalizzato al rilascio di attestato di frequenza previo superamento della verifica finale e partecipazione ad almeno il 90% delle ore di corso. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.
Percentuale di frequenza obbligatoria	La percentuale di frequenza obbligatoria è 90%.
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	A conclusione del percorso sarà effettuato un test di verifica finale relativo ad ogni Unità Formativa.
Sbocchi occupazionali	Il corso si rivolge a coloro che vogliono operare nell'ambito dei Lavori Elettrici (su impianti fino a 1000 V. in c.a. e 1500 V in c.c.); Addetti manutentori di veicoli elettrici ed ibridi; Responsabili tecnici e/o Datori di lavoro.

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA DEL RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA- RLS
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso di Formazione obbligatoria del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza- RLS è un percorso formativo le cui caratteristiche sono normate a livello nazionale finalizzato alla formazione del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza nel rispetto della normativa vigente. Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: legislazione di riferimento 5 ore; concetti di pericolo e rischio 5 ore; Ruolo del rappresentante dei lavoratori per la sicurezza (RLS) 4 ore; sicurezza negli ambienti di lavoro 6 ore; rischi negli ambienti di lavoro 4 ore; documento di valutazione dei rischi 4 ore; Nozioni di tecniche della comunicazione 4 ore
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	<i>Compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.</i>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 32 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Il corso sviluppa competenze in riferimento a: i rischi lavorativi esistenti negli ambiti in cui esercita la propria rappresentanza, principali tecniche di controllo e prevenzione dei rischi stessi, principi giuridici comunitari e nazionali, legislazione generale e speciale in materia di salute e sicurezza sul lavoro, principali soggetti coinvolti e relativi obblighi e aspetti normativi della rappresentanza dei lavoratori e tecnica della comunicazione.
Riconoscimento crediti	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".
Certificazione finale	Il percorso è finalizzato al rilascio di attestato di frequenza previo superamento della verifica finale e partecipazione ad almeno il 90% delle ore di corso. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.
Percentuale di frequenza obbligatoria	La percentuale di frequenza obbligatoria è 90%.
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	A conclusione del percorso sarà effettuato un test di verifica finale relativo ad ogni Unità Formativa.
Sbocchi occupazionali	Il corso fornisce la formazione obbligatoria per ricoprire il ruolo di RLS "Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza" come: "persona eletta o designata per rappresentare i lavoratori per quanto concerne gli aspetti della salute e della sicurezza durante il lavoro".

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA TEORICO-PRATICO PER LAVORATORI E PREPOSTI ADDETTI ALLE OPERAZIONI DI MONTAGGIO, SMONTAGGIO O TRASFORMAZIONE DI PONTEGGI
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso di Formazione obbligatoria teorico-pratico per lavoratori e preposti addetti alle operazioni di montaggio, smontaggio o trasformazione di ponteggi è un percorso formativo le cui caratteristiche sono normate a livello nazionale e regionale e trattasi di formazione specifica per tutti quei lavoratori adibiti alle operazioni di montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi. Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: disciplina normativa giuridica in materia di sicurezza e prevenzione infortuni 4 ore; Tipologie e tecniche varie 10 ore; Montaggio e smontaggio, trasformazione delle varie tipologie di ponteggi 14 ore.
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	<i>Compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.</i>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 28 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Il corso sviluppa competenze in riferimento alle tecniche operative adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le attività di montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi Al fine di garantire: -la sicurezza del personale addetto al montaggio e smontaggio. -la sicurezza di chi utilizzerà il ponteggio. -la sicurezza di persone terze (lavoratori e non) che potrebbero interferire con le fasi di montaggio/smontaggio ma anche in fase di utilizzo (ad esempio lavoratori che nelle vicinanze svolgono altre attività, residenti di un edificio, persone in transito su percorsi pedonali adiacenti etc).
Riconoscimento crediti	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".
Certificazione finale	Il percorso è finalizzato al rilascio di attestato di frequenza previo superamento della verifica finale al termine di ogni Unità Formativa (prova scritta e per la UF 3 prova pratica/simulazione) e partecipazione ad almeno il 90% delle ore di corso. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.
Percentuale di frequenza obbligatoria	La percentuale di frequenza obbligatoria è 90%.
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	A conclusione di ogni Unità Formativa sarà effettuato un test di verifica (prova scritta e per la UF 3 prova pratica/simulazione)
Sbocchi occupazionali	Il corso si rivolge a coloro che vogliono operare nell'ambito di cantieri in riferimento alle operazioni di montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi.

A00GRT / AD Prot. 0441517 Data 06/08/2024 ore 14:16 Classifica S.060.030.

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER OPERATORE DI FATTORIA DIDATTICA
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	<p>Il corso di Formazione obbligatoria per operatore di fattoria didattica è uno specifico percorso formativo obbligatorio previsto da legge regionale che prepara all'esercizio dell'attività lavorativa nel settore delle Fattorie didattiche e rappresenta uno dei requisiti professionali per l'esercizio di tale attività</p> <p>Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: Normativa di riferimento 4 ore; Pianificazione dell'attività 12 ore; Strumenti conoscitivi per l'organizzazione del lavoro 26 ore; Prevenzione e protezione infortuni 4 ore; Gestione dell'attività: aspetti amministrativi e fiscali 4 ore; Normativa sulla sicurezza alimentare 4 ore; Normativa sulle produzioni di qualità regolamentate 4 ore</p>
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	<p><i>Compimento del 18°anno di età. Preferibile esperienza lavorativa nel settore agricolo e/o titolo di studio in settore agrario o turistico alberghiero.</i></p> <p><i>Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello B1 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.</i></p>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	<p>Il corso prevede n° 58 ore di aula. Il percorso prevede almeno 6 ore di visite in azienda agricola che svolge l'attività di fattoria didattica.</p> <p>Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.</p>
Obiettivi di competenze tecnico professionali	<p>Il corso sviluppa competenze in riferimento a: contesto normativo dell'azienda agricola multifunzionale e agrituristica; tecniche di comunicazione relative alle attività didattiche dell'azienda agricola; definizione e progettazione dell'offerta didattica; la sicurezza in azienda; la normativa relativa all'attività di fattoria didattica, alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande; i prodotti tipici.</p>
Riconoscimento crediti	<p>E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".</p>
Certificazione finale	<p>Il percorso è finalizzato al rilascio di attestato di frequenza previo superamento della verifica finale e partecipazione ad almeno il 75% delle ore di corso. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.</p>
Percentuale di frequenza obbligatoria	<p>La percentuale di frequenza obbligatoria è 75%.</p>
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	<p>A conclusione del percorso sarà effettuato un test di verifica finale relativo ad ogni Unità Formativa.</p>
Sbocchi occupazionali	<p>Il corso si rivolge a coloro che vogliono operare nell'ambito di aziende agricole che offrono i servizi di fattoria didattica.</p>

Titolo corso	FORMAZIONE OBBLIGATORIA PER TITOLARE DI IMPRESA ALIMENTARE E RESPONSABILE DEI PIANI DI AUTOCONTROLLO DI ATTIVITÀ ALIMENTARI COMPLESSE
Contenuti del corso con indicazione delle UF previste	Il corso di Formazione obbligatoria per titolare di impresa alimentare e responsabile dei piani di autocontrollo di attività alimentari complesse è un percorso regolamentato le cui caratteristiche sono definite sulla base della normativa di livello europeo, nazionale e regionale afferente alle procedure nel campo della sicurezza alimentare e che prepara all'esercizio di una specifica attività lavorativa anch'essa disciplinata per legge nel settore delle industrie alimentari e delle bevande. Il percorso formativo si sviluppa nelle seguenti UF: Rischi e pericoli alimentari 4 ore; Piani di autocontrollo, criticità e procedure 4 ore; Conservazione degli alimenti – Igiene 4 ore; Individuazione e controllo rischi 4 ore.
Requisiti minimi di accesso come da normativa di riferimento (es. titolo di studio, lingua, patenti)	<i>Compimento del 16° anno di età e assolvimento dell'obbligo di istruzione e formazione oppure compimento del 18°anno di età. Per i cittadini stranieri si richiede la conoscenza della lingua italiana Livello A2 del Quadro comune europeo di riferimento per la conoscenza delle lingue (QCER), da dimostrare attraverso la presentazione di idonea certificazione. In mancanza di tale documentazione o nell'impossibilità di presentarla, il cittadino straniero dovrà sostenere una prova scritta e un colloquio al fine di verificare il livello di conoscenza della lingua italiana richiesto in ingresso.</i>
Struttura del percorso formativo (articolazione e durata)	Il corso prevede n° 16 ore di aula. Le lezioni si svolgeranno in orario mattutino e/o pomeridiano. Il calendario sarà definito e comunicato agli utenti con anticipo rispetto all'inizio corso.
Obiettivi di competenze tecnico professionali	Il corso sviluppa competenze in riferimento a: Rischi e pericoli alimentari. Piani di autocontrollo, criticità e procedure. Conservazione degli alimenti – igiene. Individuazione e controllo rischi.
Riconoscimento crediti	E' ammesso su istanza dei candidati il riconoscimento dei crediti in ingresso secondo le modalità e procedure di cui alla DGR n.281/2024 "Disciplinare per l'attuazione del sistema regionale delle competenze previsto dal Regolamento di esecuzione della L.R. 32/2002".
Certificazione finale	Il percorso è finalizzato al rilascio di attestato di frequenza previo superamento della verifica finale al termine di ogni Unità Formativa e partecipazione ad almeno il 70% delle ore di corso. In caso di mancato conseguimento di attestazione finale è previsto, al superamento delle prove di verifica intermedie di fine UF da parte del discente, il rilascio di apposita attestazione parziale, così come previsto dall'Avviso di cui al DD 27478 del 22/12/2023.
Percentuale di frequenza obbligatoria	La percentuale di frequenza obbligatoria è 70%.
Prove previste/esame e modalità di svolgimento	A conclusione di ogni Unità Formativa sarà effettuato un test di verifica.
Sbocchi occupazionali	Il corso si rivolge a coloro che vogliono operare all'interno di attività di vendita, somministrazione e produzione di alimenti e bevande, in qualità di titolare o dipendente.

A00GRT / AD Prot. 0441517 Data 06/08/2024 ore 14:16 Classifica S.060.030.