



## REGIONE SICILIANA

**Assessorato all'Istruzione e della Formazione Professionale Dipartimento  
della Formazione Professionale**

**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**

**Progetto: FORMA\_MENTI  
ID DOMANDA 119**

# **BANDO PUBBLICO DI RECLUTAMENTO ALLIEVI**

Sede legale: Via Imperatore Federico n.18

CAP 90143 Palermo

[www.spaziotraining.it](http://www.spaziotraining.it) – [info@spaziotraining.it](mailto:info@spaziotraining.it) – Tel.091407509



**SPAZIO TRAINING S.R.L.S** , con sede legale in Palermo, Via i. Federico, 18 Codice di Accreditamento CIR GM4956,

### VISTI

- *il D.D.G n. 1126 del 19/03/2026, Decreto di approvazione dell'Avviso POC n.1/2026 – Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 avente per oggetto “Costituzione Catalogo dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formati vidi qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia” (Anno 2026);*
- *il Vademecum del PR FSE+Sicilia 2021-2027 (Versione n.2 del 09/04/2019);*

### SI AVVISA CHE SONO APERTE LE ISCRIZIONI AI SEGUENTI CORSI

Id Corso	Area professionale	Denominazione del profilo professionale	Sede del corso	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Certificazione in uscita
CS2109 ED6362	AGRO- ALIMENTARE	Manutentore del verde	PALERMO Via I. Federico,18 90143	234	0	QUALIFICA 3 EQF
CS2109 ED15870	AGRO- ALIMENTARE	Manutentore del verde	Mazara del Vallo Via M.Audino, 4 91026	234	0	QUALIFICA 3EQF
CS4428 ED15879	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE	Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi	PALERMO Via I. Federico,18 90143	174	0	QUALIFICA 3 EQF
CS4442 ED16033	AGRO-ALIMENTARE	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)	PALERMO Via I. Federico,18 90143	654	240	QUALIFICA 3 EQF
CS4479 ED16360	SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE	Addetto contabilità	PALERMO Via I. Federico,18 90143	654	240	QUALIFICA 2 EQF
CS4509 ED16576	EDILIZIA ED IMPIANTI	Addetto installazione impianti idrosanitari	PALERMO Via I. Federico,18 90143	654	240	QUALIFICA 2 EQF
<b>Totale</b>				<b>2604</b>	<b>720</b>	



## **FINALITA' DELL'INTERVENTO**

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente bando, con riferimento dell'Avviso POC n.1/2026 – Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 avente per oggetto “Costituzione Catalogo dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia” (Anno 2026); sono il frutto di ricerche sui fabbisogni formativi, del confronto con soggetti attivi nel mercato del lavoro, dell’analisi di dati statistici, nonché dell’esperienza pluriennale di Spazio Training srls nell’ambito territoriale di riferimento. Gli interventi così strutturati sono volti ad accrescere l’occupabilità della popolazione siciliana in età lavorativa attraverso l’aggiornamento di conoscenze, abilità e competenze, nonché la riqualificazione delle competenze mediante il conseguimento di qualifiche professionali, in un’ottica di rafforzamento delle specificità dell’economia siciliana con un particolare focus sull’utilizzo di tecnologie informatiche.

## **DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE**

I percorsi formativi del catalogo sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi. Al momento della presentazione della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti:

- Essere residenti o domiciliati in Sicilia;
- Essere in età lavorativa;
- I destinatari minorenni devono aver assolto il previsto obbligo di istruzione;
- Avere il titolo di studio minimo richiesto per la tipologia di percorso formativo da attivare, come stabilito nelle schede corso disponibili nel Repertorio delle qualificazioni;
- In caso di cittadino non comunitario, è richiesto il possesso di regolare permesso di soggiorno in corso di validità.

I suddetti requisiti devono essere posseduti alla data di presentazione della candidatura e possono essere comprovati con dichiarazioni, contestuali all’istanza, sottoscritte dall’interessato e prodotte in sostituzione delle normali certificazioni, secondo le modalità previste dal D.P.R. 28 dicembre 2000 n. 445.

I destinatari non possono partecipare a più percorsi formativi contemporaneamente finanziati dal presente avviso, di conseguenza se un destinatario risulta iscritto ad un corso non potrà iscriversi ad altro corso finché non completa il precedente.

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



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

I destinatari dovranno essere selezionati dall'Ente di Formazione accreditato tramite procedure di selezione pubblica.

## **MODALITÀ DI ISCRIZIONE**

La domanda di ammissione ad uno dei corsi oggetto del presente avviso dovrà essere presentata sul modello **All.3\_ Domanda di iscrizione agli interventi FSE+ \_Vademecum Vers.2.**

Il candidato dovrà indicare il corso al quale intende partecipare, compilare l'istanza con tutti i dati richiesti, apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare le copie di un documento di riconoscimento in corso di validità e del codice fiscale.

I cittadini non comunitari dovranno allegare anche la copia del permesso di soggiorno.

Saranno ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto.

Considerato che i corsi di formazione proposti nell'ambito dell'Avviso 7/2023 saranno finanziati con una procedura a sportello e, quindi, che la relativa progettazione esecutiva dovrà essere effettuata nel più breve tempo possibile,

**la domanda dovrà essere presentata, a mani o a mezzo posta o corriere, direttamente presso la sede di SPAZIO TRAINING s.r.l.s. sita in via Imperatore Federico n. 18 entro le ore 14.00 del 13 Aprile 2026.**

Nel caso di trasmissione a mezzo posta o corriere non farà fede il timbro di invio ma quello di ricezione. Le istanze pervenute oltre il predetto termine saranno acquisite e protocollate, e saranno prese in considerazione, in ordine cronologico di arrivo, nel caso in cui la graduatoria di coloro i quali avranno regolarmente partecipato alla selezione dovesse esaurirsi, sia al fine del completamento del numero di allievi da avviare al corso e sia, una volta avviato il corso stesso, al fine di eventuali subentri, nel caso in cui non sia stato ancora raggiunto il 20% del monte ore corso previsto.

Il candidato dovrà apporre in calce alla domanda la propria firma e allegare la seguente documentazione:

- copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- copia del codice fiscale;
- Dichiarazione di Immediata Disponibilità al lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- copia del titolo di studio o autocertificazione ai sensi de DPR 445;



## MODALITA' DI SELEZIONE

Alla scadenza del bando di reclutamento allievi, le domande d'iscrizione protocollate, corredate dai documenti necessari saranno valutate da una "Commissione di Selezione" che verificherà il possesso dei requisiti di accesso, previsti dal bando e dalle schede corso, in seguito redigerà un apposito verbale con l'elenco degli iscritti e degli esclusi e graduatoria. Il corso prevede la partecipazione di min. 8 e max. 15 allievi/e. Ove il numero degli aspiranti in possesso dei requisiti richiesti fosse pari al numero dei destinatari previsti non si darà luogo a delle prove di selezione e verrà stilata una graduatoria sulla base del protocollo delle domande e tutti i candidati verranno inseriti utilmente nella progettazione esecutiva del corso;

Qualora il numero delle iscrizioni dovesse essere superiore, sarà avviata la procedura di selezione.

Le eventuali selezioni si svolgeranno presso la sede di SpazioTtraining s.r.l.s. sita in via Imperatore Federico n 18 – Palermo e **vengono già da ora stabilite per il giorno 15 Aprile 2026 alle ore 9.00.**

Gli interessati, dovranno presentarsi presso la sede nella data ed ora pubblicata muniti di un Documento di identità in corso di validità.

Le prove di selezione consistono in:

- colloquio individuale;

La Commissione, valuterà titoli e colloquio, in caso di punteggio ex equo, si applicherà quanto previsto dal "Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027": prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'Impiego e, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica..... La pubblicazione della graduatoria finale decreterà gli allievi idonei ammessi, quelli idonei esclusi (mantenuti in graduatoria in riserva) e quelli non idonei. I candidati potranno proporre all'Ente motivate osservazioni alla graduatoria. Nel caso di disponibilità di posti derivanti da rinunce/dimissioni o esclusioni dei partecipanti avviati, debitamente documentate e motivate, saranno ammessi i candidati mantenuti in graduatoria in riserva secondo l'ordine della graduatoria, sempre che le attività di progetto lo consentano, ai fini del raggiungimento dell'obiettivo e, in caso di attività formative già avviate, sempre che il numero delle ore di corso già effettuate non superi il 20% del monte ore complessivo.

## MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria.

Il numero massimo di assenze consentite è pari al 20% o 30% del monte ore corso ( a seconda del percorso scelto al di là del predetto limite non saranno consentite assenze per più di 10 giorni consecutivi.

Gli allievi, che supereranno tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

Le attività di stage si svolgeranno presso enti pubblici e privati che saranno individuati in sede di progettazione esecutiva.



## **INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA**

Agli allievi che avranno frequentato almeno il 70% delle ore complessivamente previste dal corso, sarà riconosciuta un'indennità oraria di frequenza pari a € 0,90 lordi, ad esclusione delle giornate relative alle attività accessorie e dagli esami

## **CERTIFICAZIONE FINALE**

L'esame finale di ciascun corso, con la presenza di una commissione composta da due componenti designati da Spazio Training srls e il Presidente designato dall'Assessorato Regione alla Formazione Professionale ed alla Pubblica Istruzione, consisterà nello svolgimento di prove teoriche e pratiche, sulla base di quanto previsto per ciascun corso dal Repertorio delle Qualificazioni della Regione siciliana.

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che avranno frequentato almeno il 70%, sarà rilasciato o un certificato di qualifica professionale o un attestato di specializzazione, secondo quanto previsto dal corso frequentato, in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

## **RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA SELEZIONE**

**SPAZIO TRAINING S.R.L.S**  
**VIA IMPERATORE FEDERICO N 18 – 90143 – PALERMO**  
**CELL: 350 594 9860 -091407509**  
**EMAIL: [info@spaziotraining.it](mailto:info@spaziotraining.it)**  
**PEC: [spaziotraining@pec.it](mailto:spaziotraining@pec.it)**

## **VIGILANZA E CONTROLLO**

Il corso è sottoposto alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana - Dipartimento Regionale dell'istruzione e Formazione Professionale

### **Allegati:**

- Schede Corso;
- **All.3\_ Domanda di iscrizione agli interventi FSE+\_Vademecum Vers.2.**

Palermo 27/03/2026





## Scheda n.1

<i>Profilo Professionale</i>	Manutentore del Verde
<i>Area Professionale</i>	Agro-Alimentare/Agricoltura, silvicoltura e pesca
<i>Certificazione prevista in uscita</i>	Qualifica 3EQF
<i>Prerequisiti ingresso</i>	L'accesso è consentito anche a soggetti di età inferiore ai 18 anni purché in possesso di Qualifica professionale triennale in assolvimento del diritto dovere all'istruzione e formazione professionale. Per coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione. Per gli stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.
<i>Livello minimo di scolarità</i>	Scuola secondaria di primo grado
<i>ID Corso</i>	CS2109
<i>Edizione e sede di svolgimento</i>	ED6362 PALERMO Via I. Federico, 18 90143
<i>Titolo conseguito</i>	Certificato di Qualifica Professionale EQF 3
<i>Data prevista di avvio del corso</i>	03/06/2026

### Descrizione della qualifica:

**Il Manutentore del verde** allestisce, sistema e manutiene/cura aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati. Cura la predisposizione del terreno ospitante, la messa a dimora delle piante sino alla realizzazione dell'impianto e alla successiva gestione, applicando le necessarie tecniche colturali e fitosanitarie; gestisce e manutenzioni ordinarie e straordinarie, la potatura delle principali specie ornamentali in osservanza anche delle "Linee guida per la gestione del verde urbano e prime indicazioni per una pianificazione sostenibile"; applica la difesa fitosanitaria ai vegetali nei limiti delle leggi in vigore. E' in grado di recuperare e di smaltire correttamente sfalci e potature. E' in grado di fare un uso corretto delle attrezzature e dei macchinari specifici. Non sono compresi i lavori di silvicoltura e quelli inerenti al verde storico di cui all'art. 10, comma 4, lettera f) del codice dei beni culturali e del paesaggio stabiliti dall'articolo 5, comma 1, lettera d) del decreto n. 154 del 22 agosto 2017 recante il Regolamento concernente gli appalti pubblici di lavori riguardanti i beni culturali tutelati ai sensi del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42

### Dettaglio Moduli

Moduli formativi/competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD/E-Learning previste	Ore Stage	Totale Ore
Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	90	0	0	90
Costruire aree Verdi, parchi e giardini	90	0	0	90
Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	12
Alfabetizzazione Informatica	12	0	0	12
Lingua straniera	30	0	0	30
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>234</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>234</b>



## Scheda n.2

<i>Profilo Professionale</i>	Manutentore del Verde
<i>Area Professionale</i>	Agro-Alimentare/Agricoltura, silvicoltura e pesca
<i>Certificazione prevista in uscita</i>	Qualifica 3EQF
<i>Prerequisiti ingresso</i>	L'accesso è consentito anche a soggetti di età inferiore ai 18 anni purché in possesso di Qualifica professionale triennale in assolvimento del diritto dovere all'istruzione e formazione professionale. Per coloro che hanno conseguito un titolo di studio all'estero occorre presentare una dichiarazione di valore o un documento equipollente/corrispondente che attesti il livello di scolarizzazione. Per gli stranieri è inoltre indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta, che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo. Tale conoscenza deve essere verificata attraverso un test di ingresso da conservare agli atti del soggetto formatore.
<i>Livello minimo di scolarità</i>	Scuola secondaria di primo grado
<i>ID Corso</i>	CS2109
<i>Edizione e sede di svolgimento</i>	ED15870 MAZARA DEL VALLO Via M. Audino, 4 91026
<i>Titolo conseguito</i>	Certificato di Qualifica Professionale EQF 3
<i>Data prevista di avvio del corso</i>	03/06/2026

### Descrizione della qualifica:

**Il Manutentore del verde** allestisce, sistema e manutene/cura aree verdi, aiuole, parchi, alberature e giardini pubblici e privati. Cura la predisposizione del terreno ospitante, la messa a dimora delle piante sino alla realizzazione dell'impianto e alla successiva gestione, applicando le necessarie tecniche colturali e fitosanitarie; gestisce e manutenzioni ordinarie e straordinarie, la potatura delle principali specie ornamentali in osservanza anche delle "Linee guida per la gestione del verde urbano e prime indicazioni per una pianificazione sostenibile"; applica la difesa fitosanitaria ai vegetali nei limiti delle leggi in vigore. E' in grado di recuperare e di smaltire correttamente sfalci e potature. E' in grado di fare un uso corretto delle attrezzature e dei macchinari specifici. Non sono compresi i lavori di silvicoltura e quelli inerenti al verde storico di cui all'art. 10, comma 4, lettera f) del codice dei beni culturali e del paesaggio stabiliti dall'articolo 5, comma 1, lettera d) del decreto n. 154 del 22 agosto 2017 recante il Regolamento concernente gli appalti pubblici di lavori riguardanti i beni culturali tutelati ai sensi del decreto legislativo 22 gennaio 2004, n. 42

### Dettaglio Moduli

Moduli formativi/competenze tecnico professionali profilo	Ore d'aula previste	Ore FAD/E-Learning previste	Ore Stage	Totale Ore
Curare e mantenere aree verdi, parchi e giardini	90	0	0	90
Costruire aree Verdi, parchi e giardini	90	0	0	90
Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	12
Alfabetizzazione Informatica	12	0	0	12
Lingua straniera	30	0	0	30
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>234</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>234</b>



### Scheda 03

<i>Profilo Professionale</i>	Pizzaiolo (addetto alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana)
<i>Area Professionale</i>	Agro-Alimentare/Produzioni alimentari
<i>Certificazione prevista in uscita</i>	Qualifica 3EQF
<i>Prerequisiti ingresso</i>	Scuola secondaria di primo grado
<i>ID Corso</i>	CS4442
<i>Edizione e sede di svolgimento</i>	ED16033 PALERMO Via I. Federico, 18 90143
<i>Titolo conseguito</i>	Certificato di Qualifica Professionale
<i>Data prevista di avvio del corso</i>	03/06/2026

#### Descrizione della qualifica:

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

#### Dettaglio Moduli

<b>Moduli formativi/competenze tecnico professionali profilo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>	<b>Ore FAD/E-Learning previste</b>	<b>Ore Stage</b>	<b>Totale Ore</b>
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	30	0	0	30
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	30	0	0	30
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare nei luoghi di lavoro	24	0	0	24
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	24	0	0	24
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	144	0	120	264
Approntare gli ingredienti ed eseguire le preparazioni di processo	24	0	0	24
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	84	0	120	204
Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	12
Alfabetizzazione Informatica	12	0	0	12
Lingua straniera	30	0	0	30
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>654</b>



## Scheda 04

<i>Profilo Professionale</i>	Addetto ai servizi di controllo delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi
<i>Area Professionale</i>	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi culturali e di spettacolo
<i>Certificazione prevista in uscita</i>	Qualifica 3EQF
<i>Livello minimo di scolarità</i>	Diploma scuola media inferiore
<i>ID Corso</i>	CS4428
<i>Edizione e sede di svolgimento</i>	ED15879 PALERMO Via I. Federico, 18 - 90143
<i>Titolo conseguito</i>	Certificato di Qualifica Professionale
<i>Data prevista di avvio del corso</i>	03/06/2026

### **Descrizione della qualifica:**

**L'addetto ai servizi di controllo** delle attività di intrattenimento e di spettacolo in luoghi aperti al pubblico o in pubblici esercizi è la figura in grado di procedere alle seguenti funzioni: 1) controlli preliminari; 2) controlli all'atto dell'accesso del pubblico; 3) controlli all'interno del luogo di lavoro di competenza. In particolare la figura si occupa di verificare la presenza di sostanze illecite o oggetti proibiti e che non ci siano ostacoli alle vie di fuga. Ha l'obbligo di immediata comunicazione alle Forze di Polizia nei casi previsti dalla normativa. Può concorrere alle procedure di primo intervento, a meno che ciò non comporti l'esercizio delle pubbliche funzioni., l'uso della forza o di altri mezzi di coazione o l'esposizione a profili di rischio. Anche se titolari di porto d'armi non possono usare armi, nè oggetti atti ad offendere e qualunque altro strumento di coazione fisica. Trova impiego in tutte le attività di intrattenimento o spettacolo che lo impieghino.

### **Dettaglio Moduli**

<b>Moduli formativi/competenze tecnico professionali profilo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>	<b>Ore FAD/E-Learning previste</b>	<b>Ore Stage</b>	<b>Totale Ore</b>
Garantire il regolare svolgimento delle attività di intrattenimento	80	0	0	80
Pianificare responsabilmente il servizio	40	0	0	40
Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	12
Alfabetizzazione Informatica	12	0	0	12
Lingua straniera	30	0	0	30
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>174</b>



## Scheda 05

<i>Profilo Professionale</i>	Addetto contabilità
<i>Area Professionale</i>	SERVIZI COMMERCIALI – AREA COMUNE
<i>Certificazione prevista in uscita</i>	Qualifica 2EQF
<i>Livello minimo di scolarità</i>	Diploma scuola media inferiore
<i>ID Corso</i>	CS4479
<i>Edizione e sede di svolgimento</i>	ED16360 PALERMO Via I. Federico, 18 90143
<i>Titolo conseguito</i>	Certificato di Qualifica Professionale
<i>Data prevista di avvio del corso</i>	03/06/2026

### **Descrizione della qualifica:**

**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..

### **Dettaglio Moduli**

<b>Moduli formativi/competenze tecnico professionali profilo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>	<b>Ore FAD/E-Learning previste</b>	<b>Ore Stage</b>	<b>Totale Ore</b>
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	180	0	120	300
Collaborare alla gestione amministrativa	180	0	120	300
Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	12
Alfabetizzazione Informatica	12	0	0	12
Lingua straniera	30	30	0	30
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>174</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>654</b>



## Scheda 06

<i>Profilo Professionale</i>	Addetto installazione impianti idrosanitari
<i>Area Professionale</i>	EDILIZIA ED IMPIANTI/Edilizia
<i>Certificazione prevista in uscita</i>	Qualifica 2EQF
<i>Livello minimo di scolarità</i>	Diploma di scuola media inferiore
<i>ID Corso</i>	CS4509
<i>Edizione e sede di svolgimento</i>	ED16576 PALERMO Via I. Federico, 18 90143
<i>Titolo conseguito</i>	Certificato di Qualifica Professionale
<i>Data prevista di avvio del corso</i>	03/06/2026

### **Descrizione della qualifica:**

**L'Addetto installazione impianti idrosanitari** ha le competenze di base per operare nel settore idraulico civile, in affiancamento ad operatori maggiormente qualificati. L'Addetto è in grado di operare in autonomia per quanto riguarda la predisposizione dei componenti da installare, per quanto riguarda le operazioni di montaggio e collegamento degli impianti sanitari e per quel che riguarda le regolazione e la messa a punto. Durante la fase di verifica e collaudo dell'impianto, l'addetto fornisce supporto all'idraulico abilitato, che è responsabile di attestarne la conformità alle specifiche di progetto e alle norme tecniche e di sicurezza.

### **Dettaglio Moduli**

<b>Moduli formativi/competenze tecnico professionali profilo</b>	<b>Ore d'aula previste</b>	<b>Ore FAD/E-Learning previste</b>	<b>Ore Stage</b>	<b>Totale Ore</b>
Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	120	0	0	120
Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	120	0	120	240
Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	120	0	120	240
Igiene e Sicurezza sul luogo di lavoro	12	0	0	12
Alfabetizzazione Informatica	12	0	0	12
Lingua straniera	30	0	0	30
<b>TOTALE ORE MODULI</b>	<b>414</b>	<b>0</b>	<b>240</b>	<b>654</b>

Palermo 27/03/2026

 *Antonio Canale*