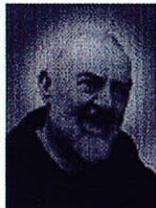


Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepieme@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

REGIONE SICILIANA
Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della Formazione Professionale

BANDO PUBBLICO PER RECLUTAMENTO ALLIEVI

AVVISO n.7/2023

2° Finestra Aggiornamento 2025

PR FSE + Sicilia 2021/2027

Sede Legale: Via Rosa Luxemburg n.20

CAP 90042 BORGETTO PALERMO

Sito: www.corsimessina.it; pec: padrepio@pec.it; Tel.091 9865990

PROGETTO: Titolo/Denominazione

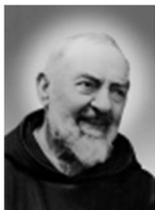
ID 726 - ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS

DEPOSITATO C/O SER. XI CP1 - MESSINA - VILL. TIAR.

1^a DATA 21 AGO. 2025



Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocf@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

L'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS,

con sede legale in Borgetto via Rosa Luxemburg n.20

Codice di Accreditemento CIR AAQ067

PREMESSA:

L'Associazione Padre Pio Onlus, con sede legale a Borgetto via Rosa Luxemburg n.20, Codice di Accreditemento AAQ067 con DDG n.835 del 27/06/2025 in riferimento all'Avviso n.7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 per l'aggiornamento del Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia

VISTO

- ✓ Il DDG n.1095 del 11/10/2023 Decreto di approvazione dell'Avviso n.7/2023 avente ad oggetto "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021 -2027 (CCI2021IT055SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C (2022) 6184 del25/08/2022 e relativi allegati;
- ✓ Il DDG n.92 del 17/07/2025 Decreto di revisione all'Avvison.7/2023 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'Occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE+ 2021 -2027 (CCI2021IT055SFPR014) e relativi allegati. Apertura Seconda Finestra (2025-2026);
- ✓ 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

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

Id Corso	N. ALLIEVI AMMISSIBILI	Area professionale	Denominazione del profilo professionale	Durata totale in ore	Durata totale ore stage	Certificazione in uscita
CS7549ED31194	15	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	654	240	QUALIFICA
CS7557ED31200	15	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	554	200	QUALIFICA
CS8922ED39787	15	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico di risorse web	554	200	QUALIFICA
CS8926ED39794	15	MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO/TAC (Tessile Abbigliamento Calzature) e Sistema Moda	Operatore delle confezioni - sarto confezionista	654	240	QUALIFICA
CS8929ED39804	15	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto impianti elettrici civili	554	200	QUALIFICA
CS8935ED40268	15	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto installazione impianti idrosanitari	654	240	QUALIFICA
CS9002ED40313	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Animatore servizi all'infanzia	854	320	QUALIFICA
CS9008ED40373	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954	270	SPECIALIZZAZIONE

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocf@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

CS9008ED40380	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954	270	SPECIALIZZAZIONE
CS9016ED40409	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Assistente alla struttura educativa	304	60	QUALIFICA
CS9016ED40411	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Assistente alla struttura educativa	304	60	QUALIFICA
CS9021ED40480	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente familiare	354	120	QUALIFICA
CS9021ED40481	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente familiare	354	120	QUALIFICA
CS9041ED40647	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS9041ED40652	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS9049ED40771	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40773	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40774	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocf@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

CS9049ED40743	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40751	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40755	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40763	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40769	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40742	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40739	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9060ED40846	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto contabilit�	654	240	QUALIFICA
CS9061ED40924	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto magazzino e logistica	554	200	QUALIFICA
CS9065ED40962	15	SERVIZI COMMERCIALI/Trasporti	OPERATORE DI SCALO	554	200	QUALIFICA 3 EQF

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocf@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

CS9065ED40952	15	SERVIZI COMMERCIALI/Trasporti	OPERATORE DI SCALO	554	200	QUALIFICA 3 EQF
CS9065ED40959	15	SERVIZI COMMERCIALI/Trasporti	OPERATORE DI SCALO	554	200	QUALIFICA 3 EQF
CS9071ED41003	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di sala e bar	554	200	QUALIFICA
CS9076ED41053	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	654	240	QUALIFICA
CS9078ED41115	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Sommelier	654	120	Qualifica 3 EQF
CS9085ED41198	15	TURISMO E SPORT/Servizi per le attività ricreative e sportive	Tecnico delle attività motorie e sportive	382	80	SPECIALIZZAZIONE
CS9094ED41270	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Tecnico di accoglienza turistica	654	240	SPECIALIZZAZIONE
CS7557ED31196	15	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	554	200	QUALIFICA
CS7549ED31192	15	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	654	240	QUALIFICA
CS7557ED31199	15	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi	554	200	QUALIFICA

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocf@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

CS8922ED39790	15	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico di risorse web	554	200	QUALIFICA
CS8926ED39793	15	MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO/TAC (Tessile Abbigliamento Calzature) e Sistema Moda	Operatore delle confezioni - sarto confezionista	654	240	QUALIFICA
CS8929ED39802	15	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto impianti elettrici civili	554	200	QUALIFICA
CS8935ED40266	15	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto installazione impianti idrosanitari	654	240	QUALIFICA
CS9002ED40309	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Animatore servizi all'infanzia	854	320	QUALIFICA
CS9008ED40332	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954	270	SPECIALIZZAZIONE
CS9008ED40342	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954	270	SPECIALIZZAZIONE
CS9016ED40394	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Assistente alla struttura educativa	304	60	QUALIFICA
CS9016ED40387	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Assistente alla struttura educativa	304	60	QUALIFICA
CS9021ED40465	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente familiare	354	120	QUALIFICA

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

CS9021ED40472	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente familiare	354	120	QUALIFICA
CS9035ED40491	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi alla persona	Operatore del benessere Acconciatura	1854	540	QUALIFICA
CS9040ED40542	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi alla persona	Operatore del benessere Estetica	1854	540	QUALIFICA
CS9041ED40584	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS9041ED40603	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS9049ED40684	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40711	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40722	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9060ED40815	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto contabilità	654	240	QUALIFICA
CS9061ED40862	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto magazzino e logistica	554	200	QUALIFICA

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepiopio@gmail.com - associazionepadrepiocct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

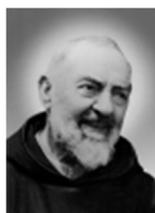
PEC: padrepiopio@pec.it



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

CS9071ED40970	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di sala e bar	554	200	QUALIFICA
CS9076ED41041	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	654	240	QUALIFICA
CS9078ED41067	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Sommelier	654	120	Qualifica 3 EQF
CS9085ED41196	15	TURISMO E SPORT/Servizi per le attività ricreative e sportive	Tecnico delle attività motorie e sportive	382	80	SPECIALIZZAZIONE
CS9094ED41268	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Tecnico di accoglienza turistica	654	240	SPECIALIZZAZIONE
CS7549ED31155	15	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	654	240	QUALIFICA
CS8837ED38012	15	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Stampa ed editoria	Addetto alla pre stampa	654	240	QUALIFICA
CS8922ED39789	15	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico di risorse web	554	200	QUALIFICA
CS8925ED39792	15	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica	Operatore informatico su dispositivi e reti	554	200	QUALIFICA
CS8929ED39799	15	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto impianti elettrici civili	554	200	QUALIFICA

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

CS8935ED39808	15	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica	Addetto installazione impianti idrosanitari	654	240	QUALIFICA
CS9002ED40292	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Animatore servizi all'infanzia	854	320	QUALIFICA
CS9008ED40361	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili	954	270	SPECIALIZZAZIONE
CS9016ED40398	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Assistente alla struttura educativa	304	60	QUALIFICA
CS9016ED40405	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione	Assistente alla struttura educativa	304	60	QUALIFICA
CS9021ED40427	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente familiare	354	120	QUALIFICA
CS9021ED40458	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Assistente familiare	354	120	QUALIFICA
CS9041ED40621	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS9041ED40640	15	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio-sanitari	Operatore socio assistenziale	754	280	QUALIFICA
CS9049ED40725	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

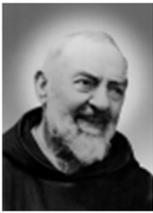
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

CS9049ED40729	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9049ED40733	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto amministrativo segretariale	654	240	QUALIFICA
CS9060ED40827	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto contabilit�	654	240	QUALIFICA
CS9060ED40821	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto contabilit�	654	240	QUALIFICA
CS9060ED40822	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto contabilit�	654	240	QUALIFICA
CS9061ED40923	15	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)	Addetto magazzino e logistica	554	200	QUALIFICA
CS9065ED40928	15	SERVIZI COMMERCIALI/Trasporti	OPERATORE DI SCALO	554	200	QUALIFICA 3 EQF
CS9065ED40948	15	SERVIZI COMMERCIALI/Trasporti	OPERATORE DI SCALO	554	200	QUALIFICA 3 EQF
CS9065ED40950	15	SERVIZI COMMERCIALI/Trasporti	OPERATORE DI SCALO	554	200	QUALIFICA 3 EQF
CS9071ED40997	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore di sala e bar	554	200	QUALIFICA

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiact@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

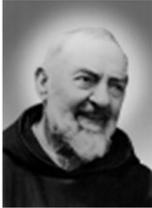
PEC: padrepio@pec.it



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

CS9076ED41049	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative	654	240	QUALIFICA
CS9078ED41095	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Sommelier	654	120	Qualifica 3 EQF
CS9085ED41140	15	TURISMO E SPORT/Servizi per le attività ricreative e sportive	Tecnico delle attività motorie e sportive	382	80	SPECIALIZZAZIONE
CS9094ED41210	15	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	Tecnico di accoglienza turistica	654	240	SPECIALIZZAZIONE

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocf@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



FINALITA' DELL'INTERVENTO

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente bando, con riferimento all'Avviso n.7/2023 PR FSE+ Sicilia 2021/2027 2^Finestra Aggiornamento 2025 per la Costituzione Catalogo dell'Offerta Formativa per la "realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia", sono il frutto di ricerche sui fabbisogni formativi, del confronto con soggetti attivi mercato del lavoro, dell'analisi di dati statistici, nonché dell'esperienza pluriennale dell'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS 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 della specificità dell'economia siciliana con un particolare focus sull'utilizzo di tecnologie informatiche.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

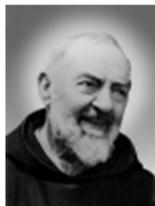
I percorsi formativi del catalogo sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi. Al momento della presentazione della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono possedere i seguenti requisiti;

- ✓ 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;
- ✓ Avere i requisiti d'ingresso specificati in ciascuna scheda profilo professionale
- ✓ 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 in possesso della medesima qualifica.

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



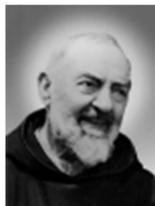
I destinatari dell'Avviso non possono fruire di altre agevolazioni finanziarie sulla stessa tipologia di servizio/i previsto/i dallo stesso.

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

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI

Profilo Professionale:	Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura	
Area Professionale:	AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca	
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF	
Prerequisiti ingresso:	Diploma di scuola secondaria di primo grado (Licenza Media)	
Corso:	ADDETTO AL GIARDINAGGIO	
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS7549 ED31194 VIA TORQUATO TASSO 4, ACIREALE (CT) CS7549 ED31192 VIA TOMMASO CANNIZARO N.246 MESSINA (ME) CS7549 ED31155 VIA ROSA LUXEMBURG N.20 BORGETTO (PA)	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale	
Numero di partecipanti:	15	
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025	
Durata della prova finale	12 (ore)	
Descrizione della Qualifica: L'addetto al giardinaggio ed ortofrutticoltura sviluppa competenze relative alle tecniche di allestimento di aree verdi, parchi e giardini e alle tecniche di coltivazione e manutenzione ortoflorofrutticole. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire con un buon grado di autonomia nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'ortofrutticoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e moltiplicazione delle piante, raccolta e conservazione dei prodotti (ortaggi, frutti e fiori). Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo. Attraverso l'esperienza e successivi aggiornamenti, questo addetto potrà acquisire una maggiore autonomia e responsabilità nel proprio ruolo.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1.Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari 90 ORE	50	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari
	40	Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari
2.Organizzare le fasi dell'intervento 90 ORE	10	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro
	20	Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro
	20	Elementi di agronomia
	20	Elementi di botanica
	20	Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria
3. Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti 90 ORE	25	Tecniche di lavorazione del terreno
	25	Tecniche di coltivazione
	15	Tecniche di compostaggio
	25	Tecniche di raccolta e conservazione
4. Eseguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi 90 ORE	25	Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

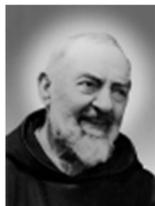
PEC: padrepio@pec.it



	25	Tecniche di preparazione delle piante e del terreno
	25	Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi
	15	Tecniche di conservazione e distribuzione
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	654	

Profilo Professionale:		Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi
Area Professionale:		AGRO-ALIMENTARE/Agricoltura, silvicoltura e pesca
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:		Diploma di scuola secondaria di primo grado (Licenza Media)
Corso:		Addetto alla sistemazione e manutenzione aree verdi
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS7557 ED31196 VIA ROSA LUXEMBURG N.20 BORGETTO (PA) CS7557 ED31199 VIA TOMMASO CANNIZZARO N.246 MESSINA (ME) CS7557 ED31200 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania
Titolo conseguito:		Certificato di Qualifica Professionale
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		12 (ore)
Descrizione della Qualifica: L'addetto alla manutenzione e sistemazione aree verdi sviluppa competenze relative alle tecniche di manutenzione aree verdi, parchi e giardini. Al termine del corso l'addetto è in grado di intervenire a livello esecutivo nelle attività relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee e all'orticoltura, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e moltiplicazione delle piante. Elemento essenziale è l'uso corretto e in sicurezza di attrezzature e macchinari specifici del ruolo.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Pianificare l'impiego, approntare e utilizzare in autonomia e sicurezza macchine, attrezzi, impianti e strutture nei vari processi di produzione di natura zootecnica, agricola, floriculturale, forestale (70 ore)	20	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi
	20	Tecniche di approntamento
	30	Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi
2. Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi (70 ore)	10	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture
	10	Elementi di idraulica legati al settore
	20	Elementi di meccanica legati al settore
	20	Forme di alloggiamento
	10	Forme di ricoveri
	40	Elementi di ergonomia

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

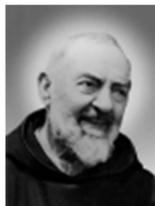
PEC: padrepio@pec.it



3. Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali (80 ore)	40	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino
4. Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole (80 ore)	10	Elementi fertilizzanti del suolo
	10	Esigenze di sito e condizioni climatiche legate alle diverse coltivazioni
	10	Esigenze nutrizionali
	10	Fertilizzanti e concimi
	10	Metodi, forme e tecniche della lotta contro parassiti, malattie, disturbi fitopatologici
	10	Principali sistemi e forme di produzioni
	10	Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante
Competenza trasversale obbligatoria	12	Principali tecniche di raccolta dei prodotti
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	554	

Profilo Professionale:		Operatore Informatico di risorse web
Area Professionale:		CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Servizi di Informatica
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 3 EQF
Prerequisiti ingresso:		Diploma di scuola secondaria di primo grado (Licenza Media) E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento
Corso:		Operatore Informatico di risorse web
Titolo conseguito:		Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS8922ED39790 VIA TOMMASO CANNIZZARO N.246 MESSINA (ME) CS8922ED39789 VIA ROSA LUXEMBURG N.20 BORGETTO (PA) CS8922ED39787 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		12 (ore)
Descrizione della Qualifica: 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		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1.Utilizzare l'ambiente operativo (150 ore)	20	Architettura e componenti hardware e software del sistema

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

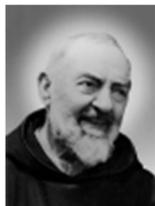
PEC: padrepio@pec.it



	20	Introduzione alle reti
	30	Funzionalità dell'ambiente operativo
	20	Software per il trattamento dati
	30	Trattamento testi per il web
	30	Elementi di comunicazione mediale
2. Utilizzare le risorse del Web (150 ore)	30	Caratteristiche delle reti informatiche e dei dispositivi di rete
	30	Tecniche di utilizzo dei servizi Cloud
	30	Web application
	30	Tutela e sicurezza dei dati in rete
	30	Social network
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	554	

Profilo Professionale:		Operatore delle confezioni - Sarto confezionista
Area Professionale:		MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 3 EQF
Prerequisiti ingresso:		Diploma di scuola secondaria di primo grado (Licenza Media) E' previsto un colloquio motivazionale di orientamento
Corso:		Operatore delle confezioni - Sarto confezionista
Titolo conseguito:		Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS8926ED39794 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS8926ED39793 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina Messina
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		24 (ore)
Descrizione della Qualifica: L'Operatore delle confezioni – sarto confezionista interviene nel processo di impostazione, realizzazione, rifinitura e riparazione del capo di abbigliamento con autonomia e responsabilità inerenti a ciò che prevedono le prescrizioni in termini di procedure e metodiche riguardo alla sua operatività. La sua qualificazione nell'applicazione ed utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla creazione del cartamodello, al taglio del tessuto ed al confezionamento del capo, con competenze riguardanti l'interpretazione del figurino, la progettazione del cartamodello e la gestione dell'intervento di riparazione.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Interpretare il figurino (60 ore)	30	L'immagine moda
	30	Merceologia tessile
2. Progettare il cartamodello (60 ore)	30	Laboratorio di modello
	30	Correzioni e sdiffettamenti
	30	Laboratorio piazzamenti

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

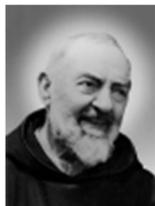
PEC: padrepio@pec.it



3. Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto (60 ore)	30	Tecnologie di sala taglio
4. Gestire la confezione del capo (60 ore)	30	Elementi di sicurezza
	30	Laboratorio di confezione
5. Riconoscere la classificazione delle non conformità (60 ore)	15	Classificazione dei difetti
	15	Tecniche di pinzatura e rammendo
	15	Le procedure per il controllo qualità
	15	Perfezionamento al rammendo industriale
6. Eseguire ricami a mano e/o a macchina (60 ore)	30	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo
	30	Composizione e scelta del disegno per il ricamo
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	654	

Profilo Professionale:		ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI
Area Professionale:		MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI/Meccanica; produzione e manutenzione di macchine; impiantistica
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di I grado
Corso:		ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI
Titolo conseguito:		Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS8929ED39804 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS8929ED39802 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina Messina CS8929ED39799 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		12 (ore)
Descrizione della Qualifica: L'Addetto impianti elettrici civili interviene a livello esecutivo nel processo di realizzazione dell'impianto elettrico con responsabilità limitata. La qualificazione gli consente di svolgere attività con competenze relative all'installazione di impianti elettrici nelle abitazioni residenziali e negli uffici, nel rispetto delle norme relative alla sicurezza degli impianti elettrici. Esegue il lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico (100 ORE)	20	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
	20	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



	10	Principali terminologie tecniche di settore
	10	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti
	10	Simbologia impianti elettrici
	10	Tecniche di comunicazione organizzativa
	10	Tecniche di pianificazione
	10	Tipologie di impianti elettrici
2. Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali (100 ORE)	30	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni
	30	Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni
	40	Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio
3. 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 (100 ORE)	20	Caratteristiche dei conduttori elettrici
	20	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali
	10	Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)
	10	Modalità di cablaggio
	10	Schemi elettrici
	10	Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto
	10	Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico
	10	Tipologie di isolamento
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	554	

Profilo Professionale:	ADDETTO INSTALLAZIONE IMPIANTI IDRO SANITARI
Area Professionale:	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	ADDETTO INSTALLAZIONE IMPIANTI IDRO SANITARI
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS8935ED40268 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS8935ED40266 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS8935ED39808 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:	15
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Durata della prova finale	16 (ore)	
Descrizione della Qualifica: Il profilo di addetto installazione impianti idrosanitari ha le competenze di base per operare nel settore idraulico civile, in affiancamento o 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 regolazioni 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.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti (120 RE)	60	Componenti idrosanitari
	60	Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico
2. Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti (120 ORE)	120	Lavorazioni per il collegamento di tubi
3. Definire le operazioni di regolazione dell'impianto o per garantirne il funzionamento (120 ORE)	30	Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico
	30	Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile
	30	Interpretazione dei documenti costruttivi
	30	Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	654	

Profilo Professionale:	ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA
Area Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 3 EQF
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	ANIMATORE SERVIZI ALL'INFANZIA
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9002 ED40313 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9002 ED40309 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9002ED40292 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:	15
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

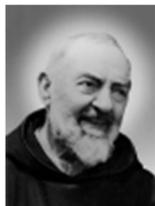
PEC: padrepio@pec.it



Durata della prova finale	8 (ore)	
Descrizione della Qualifica: L'animatore servizi all'infanzia è una figura che opera in contesti diversi con competenze di cura dei bisogni primari del bambino e animazione di piccoli gruppi di bambini attraverso attività ludiche. L'animatore servizi all'infanzia potrà operare come supporto alle attività degli educatori prima infanzia e degli educatori e animatori professionali in contesti quali: nidi, scuole dell'infanzia, comunità, micronidi, attività estive, baby parking, punti gioco, servizi di baby-sitting e comunque in spazi e tempi in cui la famiglia necessita di un ulteriore sostegno. L'animatore servizi all'infanzia possiede competenze comunicative e relazionali. E', inoltre, in grado di sviluppare relazioni empatiche con i bambini, comprendendone i bisogni e promuovendone l'autonomia; sa collaborare con altre figure professionali e la famiglia.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Soddisfare i bisogni primari del bambino (96 ORE)	20	Elementi di puericultura
	20	Elementi di psicopedagogia
	20	Elementi di neuropsichiatria infantile
	36	Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
2. Garantire la sicurezza del bambino (96 ORE)	96	Elementi di igiene, sicurezza e prevenzione
3. Relazionarsi con il bambino ed i suoi riferimenti educativi (96 ORE)	60	Elementi di antropologia e di relazione interculturale
	36	Teorie e tecniche di comunicazione
4. Individuare attività ludiche e di animazione (96 ORE)	30	Attività ludiche, espressive, ricreative e psicomotorie
	30	Tecniche di laboratorio
	36	Tecniche e modelli di osservazione e monitoraggio
5. Progettare attività ludiche e di animazione (96 ORE)	36	Tecniche di progettazione
	60	Tecniche di documentazione dell'attività di animazione
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	320	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	854	

Profilo Professionale:	ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI
Area Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/SERVIZI SOCIO-SANITARI
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 4 EQF
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale
Corso:	ASSISTENTE ALL'AUTONOMIA ED ALLA COMUNICAZIONE DEI DISABILI
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9008ED40373 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9008ED40380 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9008ED40332 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9008ED40342 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



		CS9008ED40361 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		8 (ore)
Descrizione della Qualifica: L'assistente all'autonomia ed alla comunicazione dei disabili facilita l'integrazione scolastica dell'alunno con disabilità nell'ambito delle attività didattiche, stimolando l'autonomia e la socializzazione con il gruppo classe al fine di potenziare le loro relazioni, migliorare l'apprendimento, la vita di relazione e supportare la partecipazione alle diverse attività. Opera ad personam e collabora in team alle altre figure educative ed assistenziali secondo quanto stabilito nel Piano Educativo Individualizzato. Il profilo è distinto da quello del docente di sostegno e dall'assistente di base e igienico-personale.		
Articolazione corso		
	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZA
1. Individuare i bisogni del soggetto valutando le potenzialità di sviluppo e le opportunità di supporto nel contesto di riferimento (famiglia, gruppo classe, scuola, quartiere, ecc.) (100 ORE)	10	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia
	20	Elementi di psicologia generale, di psicologia dello sviluppo e dell'apprendimento e di pedagogia speciale
	10	Nozioni di psicopatologia dell'età evolutiva, disturbi dello sviluppo e del linguaggio, ritardo mentale, sindromi genetiche
	10	Principi della comunicazione verbale e non verbale
	10	Strategia e tecniche di comunicazione di gruppo
	10	Sistemi internazionali e nazionali di classificazione delle funzionalità e delle disabilità
	10	Strumenti per l'osservazione e la valutazione delle abilità di comunicazione e delle autonomie
	10	Strumenti per la network analysis
	10	Tecniche di analisi funzionale dei disturbi comportamentali
	2. Elaborare un piano personalizzato di sostegno coerente ai bisogni e alle risorse rilevate, agli obiettivi del Progetto Educativo Individualizzato (PEI) nel rispetto delle condizioni organizzative del contesto (130 ORE)	20
20		Principi, metodologie e tecniche della progettazione socio-educativa Elementi base della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
20		Elementi di base sugli ausili e materiale didattico speciale a supporto dell'apprendimento dei soggetti con disabilità
20		Elementi di psicopedagogia speciale utili alla definizione degli obiettivi e delle attività di sostegno
10		Elementi di riabilitazione fisica, sensoriale e psico-sociale
20		Normativa comunitaria, nazionale e regionale sulla tutela dei diritti delle persone disabili e la promozione dell'integrazione
20		Nozioni di organizzazione e funzionamento degli istituti scolastici e dei servizi sociosanitari
3. Attuare gli interventi di sostegno nel rispetto del piano individualizzato, coinvolgendo attivamente il soggetto nel gruppo sociale a cui partecipa e l'équipe di riferimento (200 ORE)	10	Conoscenza di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni
	15	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

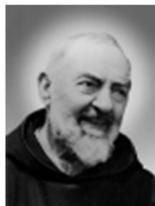
PEC: padrepio@pec.it



	15	Metodi, tecniche e strumenti della Lingua dei Segni Italiana (LIS), della Lingua dei Segni Tattile (LIS Tattile), della codifica Braille e dei diversi linguaggi per la comunicazione più appropriata per le diverse abilità
	10	Metodologie e tecniche per la riduzione dei disturbi comportamentali
	10	Normativa antinfortunistica relativa agli ambienti di lavoro per garantire la propria e l'altrui sicurezza
	10	Normativa in materia di protezione di dati personali
	10	Normativa nazionale e comunitaria sull'accessibilità degli ambienti, ausili, materiale, informazione e comunicazione
	10	Nozioni sull'impiego di ausili e nuove tecnologie informatiche per l'apprendimento mediato, l'autonomia e la comunicazione in base alle diverse disabilità
	10	Tecniche di primo soccorso
	10	Tecniche di socializzazione per facilitare l'integrazione del soggetto nel gruppo classe
	10	Elementi di etica professionale
	20	Elementi di psicologia familiare per operare nel contesto domiciliare
	20	Elementi di psicologia sociale e di dinamica dei gruppi
	10	Elementi di sociologia della disabilità
	10	Metodologie e tecniche della relazione di aiuto e del dialogo educativo
	10	Strumenti per l'analisi dei processi di comunicazione nel gruppo classe e/o nel contesto di vita del soggetto
	10	Tecniche per la facilitazione dell'integrazione del soggetto nel gruppo classe e dei pari
4. Valutare il raggiungimento degli obiettivi fissati, confrontandosi con le altre figure dell'équipe, per favorire il miglioramento continuo della qualità dell'intervento (200 ORE)	30	Metodi e strumenti di valutazione della didattica
	30	Caratteristiche e funzionamento dei sistemi di gestione e miglioramento della qualità
	40	Elementi di sociologia e psicologia dei gruppi di lavoro
	30	Strumenti per la pianificazione, documentazione, monitoraggio e verifica dell'intervento di sostegno
	40	Teorie e metodologie della valutazione psico-pedagogica per verificare l'andamento dell'intervento di sostegno
	30	Teorie e tecniche autobiografiche per favorire la riflessione critica sul proprio operato professionale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	270	Trasversale a tutte le competenza tecnico professionali
	954	

Profilo Professionale:	ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA
Area Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi di educazione e formazione
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

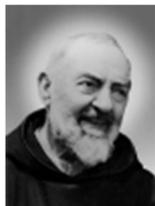
PEC: padrepio@pec.it



Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di I grado
Corso:		ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA
Titolo conseguito:		Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS9016ED40409 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9016ED40411 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9016ED40394 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9016ED40387 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9016ED40398 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9016ED40405 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		8 (ore)
Descrizione della Qualifica: 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		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni (95 ORE)	15	Elementi di igiene ambientale e alimentare
	15	Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche
	30	Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia
	15	Elementi di primo soccorso
	20	Normative relative alla prevenzione e sicurezza
2. Interagire con l'utenza e le altre figure professionali (95 ORE)	10	Cenni di psicologia dell'età evolutiva
	10	Tipologia di utenza
	15	Elementi di attività ludiche
	15	Elementi di puericultura e igiene
	10	Principi e tecniche della comunicazione
	20	Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa
	15	Deontologia professionale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	60	Trasversale a tutte le competenza tecnico professionali
	304	

Scheda 10

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Profilo Professionale:	ASSISTENTE FAMILIARE	
Area Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi socio- sanitari	
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF	
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado	
Corso:	ASSISTENTE FAMILIARE	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale	
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9021ED40480 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9021ED40481 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9021ED40465 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9021ED40472 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9021ED40427 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9021ED40458 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo	
Numero di partecipanti:	15	
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025	
Durata della prova finale	6 (ore)	
Descrizione della Qualifica: 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		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari (90 ORE)	10	Elementi di osservazione e comunicazione
	10	I bisogni primari: tecniche di base
	10	Sicurezza e prevenzione
	10	Tecniche di mobilitazione
	10	Elementi di primo soccorso
	10	Elementi di igiene personale
	10	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative
	10	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci
2. Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali (90 ORE)	20	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
	20	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico
	20	Preparazione dei pasti
	15	Prevenzione degli incidenti domestici
	15	Elementi di igiene alimentare
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

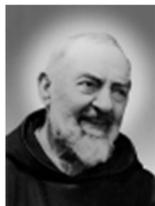
PEC: padrepio@pec.it



Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	120	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	354	

Profilo Professionale:		OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE
Area Professionale:		SERVIZI ALLA PERSONA/SERVIZI SOCIO-SANITARI
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 3 EQF
Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di I grado
Corso:		OPERATORE SOCIO ASSISTENZIALE
Titolo conseguito:		Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS9041ED40647 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9041ED40652 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9041ED40584 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9041ED40603 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9041ED40621 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9041ED40640 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		8 (ore)
Descrizione della Qualifica: L'Operatore Socio Assistenziale (OSA) è un operatore preposto all'assistenza diretta alla persona e di cura dell'ambiente di vita rivolta ad utenti di differenti età con difficoltà sociali, fisiche, mentali o psichiche. Fornisce sostegno, assistenza e stimolo, tenendo conto dell'età e dei bisogni individuali, per lo sviluppo e il mantenimento della loro autonomia. Opera nell'ambito delle cure igieniche e sanitarie di base, dell'assistenza nelle attività di vita quotidiana, della promozione socio-educativa, dell'economia domestica nel quadro delle competenze acquisite e nel rispetto delle condizioni contrattuali e delle regolamentazioni aziendali. Può caratterizzare le sue competenze con specializzazioni specifiche sulla base dell'utenza: infanzia, anziani, disabili, tossicodipendenti e multiculturalità. L'OSA svolge le sue attività come intermediario tra il settore sociale e sanitario, in servizi di tipo socio assistenziale, residenziale o semiresidenziale e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali. Opera all'interno di équipe interdisciplinari garantendo prestazioni di qualità in autonomia, ma entro i suoi ambiti di competenza, in collegamento con i servizi e con le risorse sociali al fine di favorire l'autonomia personale dell'utente nel rispetto della sua autodeterminazione.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari (100 ore)	10	Elementi di osservazione e comunicazione
	20	I bisogni primari: tecniche di base
	10	Sicurezza e prevenzione

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



	10	Tecniche di mobilitazione
	10	Elementi di primo soccorso
	10	Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative
	10	Elementi di igiene personale
	10	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci
	10	Conservazione dei farmaci e loro smaltimento
2. Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali (100 ore)	20	Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria
	20	Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico
	20	Preparazione dei pasti
	20	Prevenzione incidenti domestici
	20	Elementi di igiene alimentare
3 Gestire dinamiche di relazione d'aiuto (100 ore)	10	Tipologia di utenza
	10	La relazione di aiuto: strategie e tecniche
	20	Tecniche di osservazione
	20	Teorie e tecniche di comunicazione
	20	Ruoli e funzioni nei gruppi di lavoro
	20	Etica e deontologia professionale
4. Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia (120 ore)	10	Elementi di osservazione e comunicazione
	10	Teorie e tecniche di comunicazione
	10	Strategie di apprendimento
	10	Teorie e tecniche di gestione di conflitti
	10	Tecniche di ascolto e comunicazione
	10	Elementi di psicologia relazione
	10	Funzioni, organizzazione e articolazione territoriale dei servizi
	10	Risorse territoriali (enti, associazioni ed altro)
	10	Teorie e tecniche di relazione e socializzazione
	10	Elementi di psicologia sociale
	20	Elementi di etica e deontologia delle professioni sociali e sanitarie
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	280	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	754	

Profilo Professionale:		ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE
Area Professionale:		SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di I grado

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

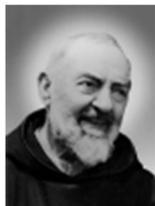
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Corso:	ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale	
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9049ED40771 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40773 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40774 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40743 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40751 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40755 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40763 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40769 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40742 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40739 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9049ED40684 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9049ED40711 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9049ED40722 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9049ED40725 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9049ED40729 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9049ED40733 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo	
Numero di partecipanti:	15	
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025	
Durata della prova finale	12 (ore)	
Descrizione della Qualifica: L'Addetto amministrativo segretariale è una figura professionale con mansioni esecutive in grado di eseguire, anche con strumenti informatici, compiti legati alle attività di segreteria e di front office, relazionandosi con gli altri uffici del proprio contesto lavorativo e con l'esterno. Opera su procedure ordinarie predeterminate e, nell'ambito delle proprie mansioni, agisce con un discreto livello di autonomia e di controllo del proprio lavoro. L'Addetto amministrativo segretariale, utilizzando gli strumenti e le attrezzature di segreteria di uso corrente, si occupa in particolare di gestire i flussi informativi, utilizzare tecniche di comunicazione, elaborare e archiviare lettere commerciali, modulistica di segreteria e semplici documenti amministrativi.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Collaborare alla gestione dei flussi informativi (160 ore)	40	Tecniche di comunicazione
	40	Tecniche di archiviazione
	30	Corrispondenza commerciale
	30	Tecniche di segreteria

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

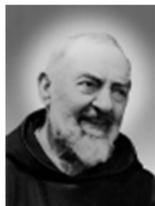
PEC: padrepio@pec.it



	20	Funzionalità del software applicativo d'ufficio
2. Collaborare alla gestione amministrativa (200 ore)	70	Elementi di tecnica commerciale
	70	Strumenti di incasso e pagamento
	60	Elementi di organizzazione aziendale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	654	

Profilo Professionale:		ADDETTO CONTABILITA'
Area Professionale:		SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di I grado
Corso:		ADDETTO CONTABILITA'
Titolo conseguito:		Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS9060ED40846 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9060ED40815 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9060ED40827 VIA ROSA LUXEBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9060ED40821 VIA ROSA LUXEBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9060ED40822 VIA ROSA LUXEBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		12 (ore)
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.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili (180 ore)	60	Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento
	60	Scritture contabili elementari
	60	Applicativo gestionale di riferimento
2. Collaborare alla gestione amministrativa (180 ore)	60	Elementi di tecnica commerciale
	60	Elementi di organizzazione aziendale
	60	Strumenti di incasso e pagamento

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	654	

Profilo Professionale:	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA
Area Professionale:	SERVIZI COMMERCIALI/Area comune (inclusiva dei servizi alle imprese)
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9061ED40924 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9061ED40862 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9061ED40923 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:	15
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025
Durata della prova finale	12 (ore)

Descrizione della Qualifica:

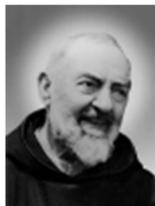
L'Addetto magazzino e logistica è una figura in grado di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto ed effettivo di ordini. E' in grado di provvedere all'imballaggio, alla spedizione, alla consegna delle merci e registrare i relativi dati informativi. Opera e controlla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

Articolazione corso

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI		ORE	CONOSCENZA
1. Collaborare alla gestione del magazzino (100 ORE)		25	Elementi di merceologia
		25	Elementi di approvvigionamento e logistica
		25	Tecniche di gestione del magazzino
		25	Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino
2. Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio (100 ORE)		50	Procedure di ricevimento
		50	Elementi di stoccaggio delle merci
3. Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita (100 ORE)		100	Procedure di spedizione
Competenza trasversale obbligatoria		12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria		12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria		30	Lingua straniera
Stage in Azienda		200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
		554	

30

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

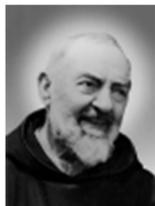
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Profilo Professionale:		OPERATORE DI SCALO
Area Professionale:		SERVIZI COMMERCIALI/Trasporti
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 3 EQF
Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di I grado
Corso:		OPERATORE DI SCALO
Titolo conseguito:		Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS9065ED40962 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9065ED40952 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9065ED40959 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9065ED40928 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9065ED40948 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9065ED40950 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		12 (ore)
Descrizione della Qualifica: L'Operatore di scalo gestisce le attività connesse al trasporto aereo nell'ambito dell'area passeggeri. e' un profilo polifunzionale, in grado di operare in piu' punti dell'aeroporto, svolgendo attività correlate a quelle dei colleghi. Nell'area passeggeri, puo' effettuare il servizio di biglietteria, di check-in e imbarco e di assistenza agli arrivi. Per il settore biglietteria, fornisce informazioni e segue la prenotazione, l'emissione dei documenti di viaggio, e la regolarizzazione di eventuali eccedenze bagagli; al check-in esegue i controlli su documenti e conformita' dei bagagli, l'assegnazione dei posti e altre operazioni di imbarco; agli arrivi fornisce assistenza ai passeggeri, cura le assistenze speciali (bambini, portatori di handicap, malati, ecc.) ed i casi di ritardo, smarrimento e danneggiamento bagagli.		
Articolazione corso		
	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	CONOSCENZA
1. Effettuare il servizio di biglietteria aeroportuale (80 ORE)	ORE	CONOSCENZA
	10	Elementi di customer care
	10	Lingua Inglese
	10	Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze
	10	Normativa nazionale e internazionale sulla sicurezza aeroportuale
	10	Normative di Compagnia
	5	Normative IATA
	5	Norme per il trasporto del bagaglio a mano
	5	Nozioni di qualita' del servizio
	5	Operazioni di scalo
	5	Procedura di emissione vendita biglietti
	5	Processi operativi del Sistema aeroportuale
	2. Effettuare il servizio di check-in e di imbarco (80 ORE)	10
10		Lingua Inglese

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

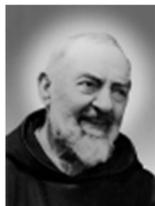
PEC: padrepio@pec.it



	10	Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze
	10	Normativa nazionale e internazionale sulla sicurezza aeroportuale
	10	Normative di Compagnia
	5	Normative IATA
	5	Norme per il trasporto del bagaglio a mano
	5	Nozioni di qualita' del servizio
	5	Operazioni di scalo
	5	Procedura di emissione vendita biglietti
	5	Processi operativi del Sistema aeroportuale
3 Garantire assistenza ed informazioni ai passeggeri (80 ORE)	10	Modelli e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione interpersonale
	20	Modelli e tecniche di customer care e di qualita' del servizio
	10	Modelli e tecniche di gestione del conflitto
	10	Comunicazione professionale in lingua inglese per l'erogazione di informazioni ed assistenza
	20	Procedure di gestione dei transiti
	10	Caratteristiche e funzionalita' dei principali software per la gestione delle informazioni aeroportuali
4 Effettuare il servizio di assistenza al recupero bagagli (60 ORE)	10	Modelli e standard di qualita' del servizio lost and found
	10	Procedure di gestione del servizio di ricerca
	10	Caratteristiche e funzionalita' del sistema informativo dedicato (WORLDTRACER)
	20	Pratiche e documentazione relative a smarrimenti, danneggiamenti, ritrovamenti e riavviamenti dei bagagli
	10	Normativa e regolamentazioni relative al servizio di lost and found
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	554	

Profilo Professionale:	COLLABORATORE DI SALA E BAR
Area Professionale:	TURISMO E SPORT/Servizi turistici
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	COLLABORATORE DI SALA E BAR
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9071ED41003 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9071ED40970 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

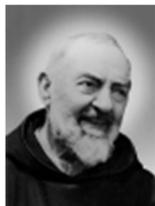
PEC: padrepio@pec.it



		CS9071ED40997 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		12 (ore)
Descrizione della Qualifica: Il collaboratore di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro in sala e al bar. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative al servizio di preparazione e somministrazione al cliente, di alimenti e bevande.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni (100 ORE)	10	Attrezzature di servizio
	10	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
	10	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti
	10	Principali terminologie tecniche di settore
	20	Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo
	20	Tecniche di comunicazione organizzativa
2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (100 ORE)	20	Tecniche di pianificazione
	40	Tecniche di comunicazione
	40	Tecniche di servizio base ed avanzate
3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (100 ORE)	20	Tipologie di servizio banqueting
	25	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
	25	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
	25	Normativa sulla mescolta/somministrazione alcolici
Competenza trasversale obbligatoria	25	Tecniche di servizio al tavolo
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	200	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	554	

Profilo Professionale:	COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE
Area Professionale:	TURISMO E SPORT/Servizi turistici
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9076ED41053 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

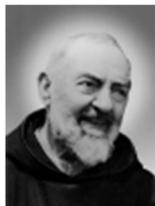
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



		CS9076ED41041 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9076ED41049 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		12 (ore)
<p>Descrizione della Qualifica: 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 famigliare stanziale e occasionale.</p>		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Collaborare con l'equipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa (120 ORE)	40	Caratteristiche, tipologie e modalità organizzative delle strutture ricettive e ristorative
	40	Principi, tecniche di utilizzo e strumenti dei servizi ricettivi e ristorativi
	40	Elementi di base di gestione del magazzino e principi merceologici
2. Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto (120 ORE)	40	Principi e tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
	40	Tecniche di comunicazione telefonica e annotazione delle informazioni
	40	Principi di gestione dei dati nel rispetto della normativa sulla privacy
3. Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva (120 ORE)	30	Principi normativi di igiene e sicurezza sul lavoro
	30	Normativa specifica per la manipolazione e conservazione dei prodotti alimentari
	30	Tecniche di utilizzo delle attrezzature, dei prodotti di pulizia e sanificazione
	30	Manutenzione ordinaria degli strumenti
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	654	

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

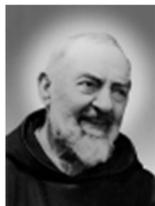
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Profilo Professionale:	SOMMELIER	
Area Professionale:	TURISMO E SPORT/Servizi turistici	
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 3 EQF	
Prerequisiti ingresso:	Titolo di istruzione secondaria inferiore	
Corso:	SOMMELIER	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale	
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9078ED41115 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9078ED41067 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9078ED41095 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo	
Numero di partecipanti:	15	
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025	
Durata della prova finale	8 (ore)	
Descrizione della Qualifica: Il sommelier è la persona che garantisce alla clientela di enoteche o ristoranti di alta categoria un qualificato consiglio sulla scelta dei vini disponibili e ne assicura il servizio in maniera elegante e raffinata. Si occupa inoltre della selezione e degli acquisti dei vini in base alla categoria dell'azienda, nonché della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante. Prepara la cantina del giorno e può essere incaricato di rifornirla e gestirla.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef (160 ore)	40	Elementi di enologia
	40	Criteri di classificazione di vini e bevande alcoliche
	40	Terminologia tecnica in lingua straniera
	40	Funzionamento del mercato del vino e della ristorazione
2 Applicare modalità di gestione e controllo degli Ordini (160 ore)	40	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci
	40	Tecniche e strumenti di conservazione delle bevande
	40	Tecniche di stoccaggio merci
	40	Disposizione e posizionamento delle bottiglie come da manuale AIS (Associazione italiana Sommelier)
3 Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente (160 ore)	40	Normativa regionale, nazionale e comunitaria in materia di sistema haccp
	40	Progettazione e modellistica
	40	Tecniche di degustazione
	40	Tecniche di soddisfazione e fidelizzazione del cliente
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	120	Trasversale a tutte le competenza tecnico professionali
	654	

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

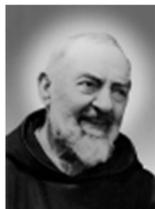
PEC: padrepio@pec.it



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

Profilo Professionale:		TECNICO DELLE ATTIVITA' MOTORIE E SPORTIVE	
Area Professionale:		TURISMO E SPORT/Servizi per le attività ricreative e sportive	
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 4 EQF	
Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale	
Corso:		TECNICO DELLE ATTIVITA' MOTORIE E SPORTIVE	
Titolo conseguito:		SPECIALIZZAZIONE	
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS9085ED41198 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9085ED41196 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9085ED41140 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo	
Numero di partecipanti:		15	
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025	
Durata della prova finale		8 (ore)	
Descrizione della Qualifica: 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			
	COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1.	Osservare la motricità nei suoi aspetti senso-percettivi, coordinativi, relazionali e psicologici, individuare le carenze, programmare gli interventi e valutarne l'efficacia (50 ORE)	10 10 10 20	Schemi motori e tappe evolutive Basi del movimento e principi di Chinesiologia attiva Psicologia Generale e Psicologia dello Sviluppo Chinesiologia applicata alla soddisfazione dei bisogni formativi
2.	Identificare il percorso pedagogico adeguato a sostenere una maturazione personale nella gestione dei rapporti con gli altri e con l'ambiente, nel rispetto dell'individuo e della sua unicità (50 ORE)	20 10 10 10	Principi di metodologia e programmazione dell'intervento educativo Concetti base dell'igiene alimentare e educazione di uno stile di vita sostenibile Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale Ambientalismo attivo
3.	Pianificare interventi con metodologie di allenamento a breve, medio e lungo termine atti alla sostenibilità delle performance nel rispetto dello sportivo (50 ORE)	20 10 10 10	Tecniche e procedure per la definizione e l'utilizzo della scheda tecnica Metodi e metodologie dell'intervento Comportamenti e pratiche nella gestione ordinaria di strumenti e attrezzature Elementi di Anatomia e Fisiologia funzionali al movimento
4.	Identificare bisogni speciali e attuare interventi individualizzati per garantire la massima autonomia e il miglioramento della qualità della vita (50 ORE)	15 15 20	Elementi di Ergonomia e Posturologia Principi di Attività Fisica Adattata Principi di pedagogia speciale
5.	Organizzare e pianificare l'attività nel rispetto delle normative di riferimento (48 ORE)	10 10	Normative sulle responsabilità giuridiche Normative in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

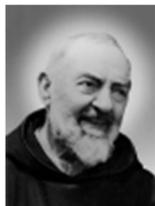
PEC: padrepio@pec.it



	10	Principi di deontologia professionale
	8	Normativa di riferimento per la tutela della privacy
	10	Certificazioni del professionista di attività non regolamentate
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	80	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	382	

Profilo Professionale:		TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Area Professionale:		TURISMO E SPORT/Servizi turistici
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 5 EQF
Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale
Corso:		TECNICO DI ACCOGLIENZA TURISTICA
Titolo conseguito:		SPECIALIZZAZIONE
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS9094ED41270 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9094ED41268 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9094ED41210 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		16 (ore)
Descrizione della Qualifica: Il Tecnico dell'accoglienza turistica è figura professionale polifunzionale caratterizzata da una profonda conoscenza del territorio in cui opera, da spiccate abilità comunicative e relazionali e dalla capacità di far fronte alle esigenze del turista, creando le situazioni più favorevoli. Assolve a funzioni sia di front office sia di tipo organizzativo-progettuale: riceve e accoglie, informa sui vari servizi offerti, fa fronte ai bisogni proponendo soluzioni adeguate, valuta la qualità dei servizi di accoglienza offerti e promuove iniziative per il loro miglioramento, sia nel contesto organizzativo in cui opera, sia nell'ambito della rete dei servizi turistici. Gestisce e promuove relazioni e rapporti con i soggetti pubblici e privati e con associazioni di settore per una adeguata e condivisa definizione dell'offerta turistica del territorio nella logica di una sua valorizzazione e promozione. Può operare in strutture private e uffici pubblici di promozione turistica, nel reparto incoming di agenzie di viaggi e turismo e nel punto di accoglienza di strutture ricettive e di aree di interesse turistico e negli uffici di informazione e accoglienza turistica (IAT). Collabora nella progettazione di politiche di accoglienza turistica come strumento strategico per lo sviluppo e la promozione di un territorio in Italia e all'estero. L'evolversi della sua professionalità può prevedere attività di consulenza sulle tecniche e modalità dell'accoglienza turistica presso aziende private operanti nel settore ed enti pubblici, nella definizione e implementazione di strategie di marketing e nel monitoraggio degli esiti delle azioni di promozione intraprese.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Identificare risorse e opportunità turistiche del territorio (90 ore)	20	Elementi di storia, arte, geografia e cultura del territorio
	20	Strutture e servizi turistici del territorio
	20	Tecniche di analisi della domanda turistica

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



	20	Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni
	10	Elementi di legislazione turistica
2. Rapportarsi con i principali attori del settore turistico (90 ore)	30	Tecniche di comunicazione e relazione
	30	Elementi di networking
	30	Elementi di marketing territoriale
3. Formulare proposte e servizi interpretando i bisogni del turista (90 ore)	20	Psicologia del turista
	20	Tecniche di comunicazione e relazione
	20	Tecniche di negoziazione e problem solving
	20	Lingue straniere per il turismo
	10	Strumenti e tecniche di customer satisfaction
4. Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione (90 ore)	20	Elementi di marketing strategico e operativo, turistico e culturale
	20	Marketing dell'accoglienza turistica
	20	Promozione turistica e web marketing
	20	Lingue straniere per il turismo
	10	Qualità del servizio
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	654	

Profilo Professionale:	OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA
Area Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi alla persona
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 3 EQF
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	OPERATORE DEL BENESSERE ACCONCIATURA
Titolo conseguito:	QUALIFICA
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9035 ED 40491 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina
Numero di partecipanti:	15
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025
Durata della prova finale	20 (ore)

Descrizione della Qualifica:

L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio

Articolazione corso

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
Eseguire detersione, trattamenti, tagli e acconciature di base (130 ore)	20	Principi fondamentali di tricologia
	40	Strumenti e tecniche di taglio
	60	Struttura anatomica del capello e della cute
	80	Tecniche di detersione, colorazione e decolorazione dei capelli
	20	Tipologia e funzionalità dei prodotti detergenti
Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni (130 ORE)	30	Tipologia e tecniche di acconciatura
	20	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
	20	Principali terminologie tecniche di settore
	30	Processi di lavoro nei servizi del settore benessere
	30	Tecniche di comunicazione organizzativa
Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso (200 ORE)	30	Tecniche di pianificazione
	60	Metodi e tecniche di approntamento/avvio
	60	Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere
	80	Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere
	Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria (200 ORE)	60
60		Procedure e tecniche di monitoraggio
80		Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali (200 ore)	60	Elementi di ergonomia
	60	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona
	80	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente (200 ore)	150	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
	50	Tecniche di intervista
Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio (200 ore)	50	Strumenti e modalità di pagamento
	50	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
	50	Tecniche di promozione e di vendita
	50	Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	540	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	1854	

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

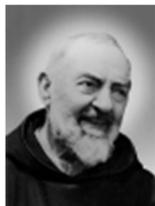
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Profilo Professionale:	OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA	
Area Professionale:	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi alla persona	
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 3 EQF	
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado	
Corso:	OPERATORE DEL BENESSERE ESTETICA	
Titolo conseguito:	QUALIFICA	
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS9040 ED40542 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina	
Numero di partecipanti:	15	
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025	
Durata della prova finale	20 (ore)	
<p>Descrizione della Qualifica: L'Operatore del benessere, interviene, a livello esecutivo, nel processo di trattamento dell'aspetto della persona con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere, a seconda dell'indirizzo, attività di trattamento e servizio (acconciatura ed estetica), relative al benessere psico-fisico che non implicano prestazioni di carattere medico, curativo o sanitario, ma che favoriscono il mantenimento, il miglioramento e la protezione dell'aspetto della persona, con competenze negli ambiti dell'accoglienza, dell'analisi dei bisogni, dell'acconciatura e del trattamento estetico di base. Collabora al funzionamento e alla promozione dell'esercizio</p>		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Definire e pianificare fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni (200 ORE)	40	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore
	40	Principali terminologie tecniche di settore
	40	Processi di lavoro nei servizi del settore benessere
	40	Tecniche di comunicazione organizzativa
	40	Tecniche di pianificazione
2. Approntare strumenti e attrezzature necessari alle diverse fasi di attività sulla base della tipologia di materiali da impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso (200 ORE)	60	Metodi e tecniche di approntamento/avvio
	60	Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere
	80	Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere
3. Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria (200 ORE)	60	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature
	60	Procedure e tecniche di monitoraggio
	80	Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
4. Predisporre e curare gli spazi di lavoro al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali (130 ORE)	50	Elementi di ergonomia
	50	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona
	30	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
5. Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente (200 ORE)	150	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
	50	Tecniche di intervista
6. Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio (130 ORE)	40	Strumenti e modalità di pagamento
	40	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
	20	Tecniche di promozione e di vendita

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



	30	Tipologia di documenti contabili di base: (ricevute, fatture, bolle, ecc.), loro caratteristiche e procedure di emissione, registrazione e archiviazione
Eseguire i trattamenti di base, individuando i prodotti cosmetici in funzione del trattamento da realizzare (200 ore)	30	Caratteristiche e patologie dell'apparato tegumentario
	30	Elementi di anatomia, fisiologia, igiene e cosmetologia funzionali agli interventi
	40	Modalità d'uso di strumenti manuali ed apparecchi elettromedicali di trattamento
	30	Terminologia tecnica dei processi di trattamento estetico
	30	Tipologia, composizione, modalità funzionali e di applicazione dei prodotti cosmetici e funzionali ai trattamenti estetici
	40	Principali tipologie di trattamento estetico (purificante, dermocosmetico, tonificante, rilassante, linfodrenante)
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	540	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	1854	

Profilo Professionale:		ADDETTO ALLA PRESTAMPA
Area Professionale:		CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/Stampa ed editoria
Certificazione prevista in uscita:		Qualifica 2 EQF
Prerequisiti ingresso:		Scuola secondaria di I grado
Corso:		ADDETTO ALLA PRESTAMPA
Titolo conseguito:		QUALIFICA
Edizione/i e sede/i di svolgimento:		CS8837 ED38012 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		16 (ore)
Descrizione della Qualifica: L'Addetto alla pre stampa è una figura professionale che opera all'interno di centri stampa e agenzie del settore grafico. Applica le conoscenze dei software di pre stampa alla realizzazione di semplici impaginati e collabora alla gestione della stampa digitale. Utilizza strumenti e tecnologie per la produzione di file per la pubblicazione su supporto cartaceo.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1.Approntare strumenti, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle istruzioni/indicazioni ricevute e del risultato atteso (80 ORE)	20	Periferiche di input/output
	20	Principi, meccanismi e parametri di funzionamento degli strumenti per il processo di lavorazione grafica
	20	Sistemi di stampa
	20	Tipologie e caratteristiche dei principali materiali di grafica

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

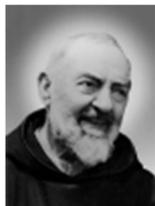
PEC: padrepio@pec.it



2.Elaborare un prodotto grafico sulla base delle istruzioni ricevute e della documentazione del progetto, tenendo conto delle diverse tipologie di supporto di pubblicazione (90 ORE)	10	Nozioni di copyright e norme su licenze d'uso
	20	Progettazione grafica: schizzo, bozzetto, modellino quotato, menabò
	20	Regole di composizione e impaginazione
	20	Software di impaginazione
	20	Software per l'elaborazione di immagini
3.Produre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti (100 ORE)	25	Formati dei file per la grafica
	25	Supporti di pubblicazione e archiviazione
	25	Tecniche di pubblicazione
	25	Tipologia e classificazione degli stampati
4.Realizzare un prodotto stampa standard (90 ORE)	40	Impostazione degli stampati con software di imposition
	50	Procedure di stampa digitale
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	654	

Profilo Professionale:	OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI	
Area Professionale:	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE/ Servizi di Informatica	
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 3 EQF	
Prerequisiti ingresso:	Scuola secondaria di I grado	
Corso:	OPERATORE INFORMATICO SU DISPOSITIVI E RETI	
Titolo conseguito:	QUALIFICA	
Edizione/i e sede/i di svolgimento:	CS8922 ED39789 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo	
Numero di partecipanti:	15	
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025	
Durata della prova finale	12 (ore)	
Descrizione della Qualifica: L'Operatore informatico su dispositivi e reti collabora all'installazione, configurazione, manutenzione di dispositivi per la comunicazione e il trattamento dell'informazione e alla loro connessione ad una rete. Collabora con il servizio di assistenza tecnica e segue le evoluzioni delle tecnologie di riferimento.		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA
1. Realizzare interventi di installazione e manutenzione su dispositivi e reti (300 ORE)	100	Componenti hardware e software
	140	Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema
	30	Tecniche e procedure di diagnostica e ripristino funzionalità
	30	Elementi di sicurezza informatica
Competenza trasversale obbligatoria	12	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	554	

MODALITA' DI ISCRIZIONI

La domanda di ammissione al corso, andrà presentata in carta semplice sulla base del modello **All_3_Domanda di iscrizione agli Interventi FSE+_Vademecum Vers.2.**

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

- ✓ Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità
- ✓ Copia del codice fiscale;
- ✓ Dichiarazione di Immediata Disponibilità al Lavoro (DID) rilasciata dal Centro per l'Impiego;
- ✓ Copia del Titolo di studio o dichiarazione di equipollenza;
- ✓ Curriculum vitae in formato europeo datato e sottoscritto

Saranno ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche in uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto. Le istanze pervenute oltre il sottoindicato termine non saranno prese in considerazione.

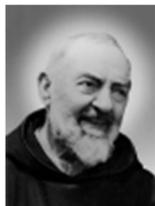
La domanda del candidato, corredata dalla documentazione sopracitata, dovrà pervenir, pena inammissibilità, entro le ore 12:00 del 30/08/2025 esclusivamente con la seguente modalità:

- ✓ Brevi manu direttamente presso le sedi formative di Borgetto via Antonio Gramsci n.12, Messina via Tommaso Cannizzaro n.246; Acireale via Torquato Tasso n.4 (CT)
- ✓ Mediante posta raccomandata al seguente indirizzo: padrepio@pec.it (farà fede il timbro postale di invio)
- ✓ Mediante mail all'indirizzo: associazionepadrepio@gmail.it (farà fede la data e l'orario di ricezione risultante dal server di posta) recante nell'oggetto la seguente dicitura: **"COGNOME_NOME_domanda_di_partecipazione_allievi_Avviso_7-2025"** unitamente ai file allegati.

Per ulteriori informazioni e/o contatti è possibile rivolgersi telefonicamente ai seguenti recapiti:

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocf@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



MODALITA' DI SELEZIONE

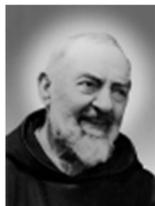
Alla scadenza del bando di reclutamento allievi, le domande d'iscrizione protocollate, corredate dai documenti necessari saranno controllate da una "Commissione di Selezione" che verificherà il possesso dei requisiti di accesso attraverso la check list e redigerà un apposito verbale con l'elenco degli iscritti e degli esclusi. Il corso prevede la partecipazione di 15 allievi/e. Ove il numero degli aspiranti in possesso dei requisiti richiesti fosse al numero dei destinatari previsti non si darà luogo a delle prove di selezione 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 finalizzata a stilare una graduatoria. Alla scadenza del bando di reclutamento allievi, la data di svolgimento delle procedure selettive e gli orari verranno pubblicati in bacheca del sito dell'ente www.corsimessina.it e verranno comunicati al Dipartimento Regionale Formazione Professionale – Servizio Gestione competente. 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: un Test a risposta multipla (45 minuti), con quaranta domande di cultura generale e di settore e un Colloquio motivazionale. Una Commissione nominata dall'Ente, valuterà e attribuirà un punteggio (1 per ogni risposta esatta del test e un max di 20 punti per colloquio). In caso di punteggio ex aequo, si applicherà quanto previsto dal "Vademecum del PR SFE+ 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 i quindici allievi idonei ammessi, quelli idonei esclusi (mantenuti in graduatoria in riserva) e quelli non idonei. I candidati potranno proporre all'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS 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% de monte ore complessivo.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Non sono ammesse assenze se non nella misura massima del 30% delle ore corso con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, e comunque non più di dieci giorni

Associazione Padre Pio Onlus



Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA)

P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocf@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



consecutivi, pena, in quest'ultimo caso, l'esclusione del progetto, tranne che nei casi debitamente giustificati. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

INDENNITA' GIORNALIERA DI FREQUENZA

Agli allievi che abbiamo frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi e degli esami, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a €5,00 lordi. L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata della durata minima di tre ore. In caso di presenza giornaliera parziale l'indennità è comunque riconosciuta per una frequenza di almeno tre ore.

CERTIFICAZIONE FINALE

A seguito del superamento dell'esame finale, a cui saranno ammessi solo gli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sarà rilasciato un Certificato di Qualifica Professionale o di Specializzazione in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto Assessoriale n.2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI

ENTE: ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS

Indirizzo: Via Rosa Luxemburg n.20

Telefono:091 9865990

Email: associazionepadrepio@gmail.it

VIGILANZA E CONTROLLO

I corsi sono sottoposti alla vigilanza e al controllo della Regione Siciliana – Dipartimento Regionale della Formazione Professionale, ai sensi di quanto previsto dal "Vademecum del PRR FSE+ Sicilia 2021-2027" nonché della normativa vigente.

FINALITA'RACCOLTA DATI PERSONALI

Ai sensi del GDPR 2016/679 i suoi dati personali dichiarati sono raccolti solo per la gestione organizzativa, amministrativa del progetto formativo, fini istituzionali necessari per la gestione giuridica del presente bando.

Allegato 3 - Domanda di iscrizione agli interventi FSE+

PR Sicilia FSE+ 2021-2027 (CCI 2021IT05SFPR014 - C(2022)6184 del 25.08.2022)

Dipartimento Regionale della formazione professionale

Priorità 2 - "ISTRUZIONE E FORMAZIONE"

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

Codice settore intervento - 151. Sostegno all'istruzione degli adulti (infrastrutture escluse)

Azione - - "Formazione permanente"

Avviso n. 7/2023 - 2° Finestra - Aggiornamento 2025

Descrizione come da avviso

Approvato con DDG n. 928 del 17/07/2025

- 00 Nessun titolo
- 01 Licenza elementare/attestato di valutazione finale
- 02 Licenza media/avviamento professionale
- 03 Titolo di istruzione secondaria di II grado (scolastica o formazione professionale) che non permette l'accesso all'università: Qualifica di istituto professionale, Licenza di maestro d'arte, Abilitazione all'insegnamento nella scuola materna, Attestato di qualifica professionale e Diploma professionale di Tecnico (I e FP), Qualifica professionale regionale di I livello (post-obbligo, durata => 2 anni)
- 04 Diploma di istruzione secondaria di II grado che permette l'accesso all'università
- 05 Qualifica professionale regionale/provinciale post diploma, Certificato di specializzazione tecnica superiore (IFTS), Diploma universitario o di scuola diretta a fini speciali (vecchio ordinamento)
- 06 Diploma di tecnico superiore (IFTS)
- 07 Laurea di primo livello (triennale), Diploma universitario, Diploma accademico di I livello (AFAM)
- 08 Laurea magistrale/specialistica di II livello, Diploma di laurea del vecchio ordinamento (4-6 anni), Diploma accademico di II livello (AFAM o di Conservatorio, Accademia di Belle Arti, Accademia d'arte drammatica o di danza, ISIAE vecchio ordinamento)
- 09 Titolo di dottore di ricerca

- di essere nella/e seguente/i situazione/i (è possibile barrare una o più caselle):

- 01 **Appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e senza figli a carico** Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e in cui non vi sono figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 02 **Appartenente a famiglia i cui componenti sono senza lavoro e con figli a carico** Famiglia (come definita nello stato di famiglia) in cui tutti i componenti sono disoccupati o inattivi e sono presenti figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 03 **Genitore solo, senza lavoro e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo)** Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne disoccupato o inattivo e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure figli tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 04 **Genitore solo, lavoratore e con figli a carico (senza altri componenti adulti nel nucleo)** Famiglia (come definita nello stato di famiglia) formata da un singolo adulto maggiorenne occupato e con figli a carico, ossia figli fino a 17 anni di età oppure tra i 18 e i 24 anni inattivi che vivono con almeno un genitore.
- 05 **Persona proveniente da zone rurali**
- 06 **Senza dimora o colpito da esclusione abitativa** Persona che vive in una delle seguenti quattro condizioni:
 1. Senzatetto (persone che vivono dove capita o in alloggi di emergenza)
 2. Esclusione abitativa (persone che vivono in alloggi per i senzatetto, nei rifugi delle donne, in alloggi per gli immigrati, persone che sono state dimesse dagli istituti e persone che beneficiano di un sostegno di lungo periodo perché senzatetto)
 3. Alloggio insicuro (persone che vivono in situazioni di locazioni a rischio, sotto la minaccia di sfratto o di violenza)
 4. Abitazione inadeguata (persone che vivono in alloggi non idonei, abitazioni non convenzionali, ad esempio in roulotte senza un adeguato accesso ai servizi pubblici come l'acqua, l'elettricità, il gas o in situazioni di estremo sovraffollamento)
- 07 **Nessuna delle situazioni precedenti**

- di essere nella seguente condizione sul mercato del lavoro:

- 01 In cerca di prima occupazione
- 02 Occupato (compreso chi ha un'occupazione saltuaria/atipica e chi è in C.I.G.)
- 03 Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione (o iscritto alle liste di mobilità)
- 04 Studente
- 05 Inattivo diverso da studente (casalinga/o, ritirata/o dal lavoro, inabile al lavoro, in servizio di leva o servizio civile, in altra condizione)

Caso "In cerca di prima occupazione" o "Disoccupato alla ricerca di nuova occupazione"

Di essere alla ricerca di lavoro da (durata):

- 01 Fino a 6 mesi (< = 6)
- 02 Da 6 mesi a 12 mesi (< = 12 mesi)
- 03 Da 12 mesi e oltre (>12)
- 04 Non disponibile

Caso "Occupato" (o C.I.G. Ordinaria)**a) Occupato presso l'impresa o ente:**

- 01 Tipologia impresa: 1. Privata 2. Pubblica 3. P.A.
- 02 Classe Dimensionale: 1. 1 - 9 2. 10 - 49 3. 50 - 249 4. 250 - 499 5. Oltre 500
- 03 Settore economico _____
- 04 Denominazione _____
- 05 Via/piazza _____ numero civico localit  _____ comune _____ provincia _____

b) Condizione rispetto a:**Rapporto di lavoro**

- 01 Contratto a tempo indeterminato
- 02 Contratto a tempo determinato
- 03 Contratto di apprendistato
- 04 Contratto di somministrazione, a chiamata, interinale
- 05 Lavoro accessorio (voucher) – lavoro occasionale
- 06 Co.co.co/co.co.pro (fino al 31.12.2015 salvo casi previsti da Legge)
- 07 Lavoro a domicilio
- 08 Autonomo
- 09 Altro tipo di contratto

Posizione professionale**Lavoro dipendente**

- 01 dirigente
- 02 direttivo - quadro
- 03 impiegato o intermedio
- 04 operaio, subalterno e assimilati

Lavoro autonomo

- 01 imprenditore
- 02 libero professionista
- 03 lavoratore in proprio
- 04 socio di cooperativa
- 05 coadiuvante familiare

Condizione di vulnerabilità

Ai sensi del Regolamento (UE) n. 2021/1057 l'Amministrazione richiede ai partecipanti degli interventi FSE+ alcune informazioni in merito alla loro condizione di vulnerabilità ai fini dell'adempimento degli obblighi di monitoraggio e valutazione. **In questo caso i dati raccolti saranno resi pubblici solo in forma anonima e aggregata.** Secondo quanto previsto dal Reg.to (UE) 2016/679 all'art.9 in quanto i dati riportati comprendono una categoria speciale di dati personali.

Negli altri casi il conferimento **ha natura facoltativa**, ma qualora non si intendano fornire tali informazioni è necessario compilare e firmare la dichiarazione riportata nel box di seguito:

DA COMPILARSI SOLO NEI CASI DI CONFERIMENTO FACOLTATIVO DEI DATI QUALORA IL RICHIEDENTE NON INTENDA FORNIRE LE INFORMAZIONI SULLA CONDIZIONE DI VULNERABILITA'.

La/Il sottoscritto/a non intende fornire all'Amministrazione della Regione Siciliana le informazioni relative alla condizione di vulnerabilità così come previste di seguito nella Domanda di iscrizione agli interventi nell'ambito del PR Sicilia FSE+ 2021-2027.

La/il richiedente si trova nella/e seguente/i condizione/i di vulnerabilità (è possibile barrare una o più caselle):

- 01 Persona disabile Persona riconosciuta come disabile secondo la normativa settoriale
- 02 Migrante o persona di origine straniera Persona che si trova in una delle seguenti condizioni:
1. Persona con cittadinanza non italiana che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi), o
2. Persona nata all'estero e che risiede da almeno 12 mesi in Italia (o che si presume saranno almeno 12 mesi) indipendentemente dal fatto che abbia acquisito o meno la cittadinanza italiana, o
3. Persona con cittadinanza italiana che risiede in Italia i cui genitori sono entrambi nati all'estero
- 03 Appartenente a minoranze (comprese le comunità emarginate come i Rom) Persona appartenente ad una minoranza linguistica o etnica, compresi i ROM
- 04 Persona inquadrabile nei fenomeni di nuova povertà (leggi di settore)
- 05 Tossicodipendente/ex tossicodipendente
- 06 Detenuto/ex detenuto
- 07 Vittima di violenza, di tratta e grave sfruttamento
- 08 Altro tipo di vulnerabilità Ad esempio studenti con Bisogni Educativi Speciali, alcolisti/ex alcolisti, altri soggetti presi in carico dai servizi sociali, ecc.
- 09 Nessuna condizione di vulnerabilità

Collaborazione nella rilevazione dei risultati ottenuti a seguito della partecipazione all'intervento

Al fine di poter valutare i risultati degli interventi realizzati nell'ambito del Programma Regionale FSE+, così come previsto dai regolamenti europei in materia di FSE+, l'Amministrazione potrebbe avere la necessità di conoscere alcune informazioni in merito alla Sua condizione sul mercato del lavoro successivamente alla conclusione dell'intervento. Con la sottoscrizione della presente domanda il richiedente si impegna a collaborare con l'Amministrazione fornendo le informazioni eventualmente richieste mediante questionari da compilare on line o interviste telefoniche.

La/il sottoscritta/o dichiara infine di essere a conoscenza, come richiesto dal Bando di ammissione, che l'accettazione della presente domanda è subordinata all'effettuazione del corso e al raggiungimento del numero di allievi previsto o, in caso di soprannumero, di essere oggetto di una selezione.

luogo

data

firma del/la richiedente

Per i minori di 18 anni firma del genitore o di chi ne esercita la patria potestà

Informativa ai sensi del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali", art. 13:

- i dati forniti verranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla partecipazione all'intervento in argomento, per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale, nonché per la realizzazione di valutazioni e indagini statistiche sui destinatari degli interventi FSE+;
- il trattamento sarà effettuato con supporto cartaceo e/o informatico;
- il conferimento dei dati è obbligatorio per dar corso alla procedura in quanto tali dati risultano necessari per garantire il rispetto degli specifici adempimenti previsti dalla normativa comunitaria, nazionale e regionale;
- i dati non saranno comunicati ad altri soggetti, che non siano quelli istituzionali previsti dalla normativa di settore né saranno oggetto di diffusione a scopi pubblicitari o con altre finalità diverse dalle elaborazioni previste dalla normativa;
- i dati raccolti potranno essere resi pubblici in forma anonima e aggregata;
- titolare del trattamento è la Regione Siciliana
- responsabile del trattamento è il dirigente del Dipartimento che si avvale di propri incaricati;
- in ogni momento potranno essere esercitati nei confronti del titolare del trattamento i diritti di cui all'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003.

La/il sottoscritta/o, acquisite le informazioni fornite dal titolare del trattamento ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. n. 196/2003, e consapevole, in particolare, che il trattamento riguarderà anche dati "sensibili" di cui all'art. 4 comma 1 lett. d), nonché art. 26 del D.lgs. n. 196/2003, vale a dire i dati "idonei a rivelare l'origine razziale ed etnica, le convinzioni religiose, filosofiche o di altro genere, le opinioni politiche, l'adesione a partiti, sindacati, associazioni od organizzazioni a carattere religioso, filosofico, politico o sindacale, nonché i dati personali idonei a rivelare lo stato di salute e la vita sessuale":

- presta il suo consenso per il trattamento dei dati necessari allo svolgimento delle operazioni indicate nell'informativa.

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la comunicazione dei dati ai soggetti indicati nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la comunicazione dei dati sensibili dell'interessato)

Firma leggibile

- presta il suo consenso per la diffusione dei dati nell'ambito indicato nell'informativa.
(nel caso in cui sia prevista anche la diffusione dei dati sensibili diversi da quelli idonei a rivelare lo stato di salute dell'interessato; questi ultimi, infatti, non possono essere diffusi).

Firma leggibile

Riservato al Beneficiario

Ai sensi dell'art. 38 del D.P.R. n. 445 del 2000 la presente dichiarazione è stata:

- sottoscritta, previa identificazione del dichiarante, in presenza del dipendente addetto
.....
- sottoscritta e presentata unitamente a copia fotostatica non autenticata di un documento di identità del dichiarante.

Codice identificativo della domanda: _____