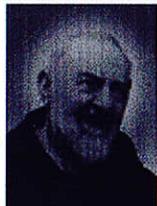


Associazione Padre Pio Onlus



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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

REGIONE SICILIANA

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

BANDO DI SELEZIONE PUBBLICA PER L'INDIVIDUAZIONE DI PERSONALE FORMATORE/TRICE

AI SENSI DELL'ART. 15 L.R. N.23 DEL 14/12/2019

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

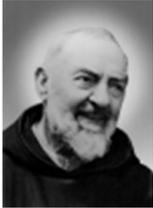
ID 726 - ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS

DEPOSITATO C/O SER. II C.P.I. MESSINA - VILL. TIRR.

IN DATA 21 AGO. 2025



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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

L'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS,

con sede legale in Borgetto via Rosa Luxemburg n.20

Codice di Accreditamento CIR AAQ067

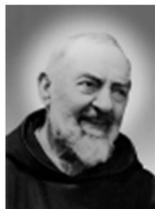
PREMESSA:

L'Associazione Padre Pio Onlus, con sede legale a Borgetto via Rosa Luxemburg n.20, Codice di Accreditamento 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

- L'Accordo Trilaterale Regionale del 23.07.2018 tra Amministrazione Regionale, le OO.DD. e le OO.SS;
- L'art.13 della L.R. 24/1976 inerente il ricorso alla chiamata diretta del personale proveniente dall'Albo Regionale;
- L'Art.5 della L.R. 10/2018;
- Il DDG 268 del 19.04.2023 relativo all'Aggiornamento dell'Albo Regionale ai sensi dell'art.15 comma 6, della L.R. 14 Dicembre 2019 n.23;
- I principi, gli obiettivi e i traguardi previsti dal Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza (PNRR);
- Il DDG n.1095 del 11/10/2023 Decreto di Approvazione dell'Avviso n.7/2023 avente per oggetto "Costituzione del 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 (CCI-2021T05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C (2022) 6184 del 25.08.2022 e relativi Allegati;

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 - associazionepadrepiocpt@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

- Il DDG n.928 del 17/07/2025 Decreto di Revisione dell'Avviso n.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 (CCI-2021T05SFPR014 e relativi allegati. Apertura Seconda Finestra (2025/2026);
- Il Vademecum del PR FSE + Sicilia 2021- 2027 (Versione n.2 del 09/04/20219);

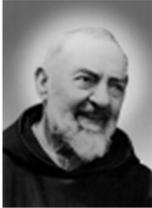
CONSIDERATO

- Che l'Ente Associazione Padre Pio Onlus per l'attivazione dei percorsi Avviso 7/2023 2° finestra – Aggiornamento 2025 per una più efficace attuazione degli obiettivi progettuali, deve procedere all'individuazione del personale FORMATORE/TRICE;
- Che l'Ente Associazione Padre Pio Onlus in ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente deve prioritariamente provvedere al mantenimento dei livelli occupazionali del personale già in forza;
- Che l'Ente Associazione Padre Pio Onlus si impegna a selezionare l'eventuale personale dipendente aggiuntivo a quello di cui si dispone in organico prioritariamente dall'albo dei formatori di cui alla legge regionale 24/1976 come da manifestazione d'interesse prot.n.83/2023 del 01/08/2025;
- Che questo Ente, in attuazione a quanto previsto dal citato Avviso 7/2023 è tenuto a rispettare gli obblighi previsti dal suddetto Avviso e precisamente: "Ai sensi dell'art.15 della Legge regionale n.23 del 2019, i formatori e il personale che operano nel settore della formazione professionale devono essere selezionati e contrattualizzati dagli Enti accreditati di cui all'art.13 della stessa Legge, sulla base dei fabbisogni, fermo restando l'obbligo degli stessi di contrattualizzare prioritariamente gli operatori professionali iscritti nell'albo di cui all'art.5 della Legge Regionale 10 Luglio 2018 n.10, da scegliersi sulla base degli anni di servizio e dei titoli acquisiti rispetto ai contenuti della docenza da erogare, subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal **SARF** della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii"

DISPONE

Il presente bando per l'individuazione di personale FORMATORE/TRICE presente nel registro "Elenco Formatori" da impegnare nei corsi Avviso 7/2023 2 °finestra – Aggiornamento 2025 con specifica

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

esperienza e possesso dei titoli di adeguata qualificazione congruenti con l'attività dell'eventuale incarico.

ARTICOLO 1. REQUISITI DI ACCESSO

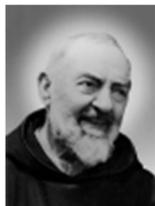
Per l'ammissione alla selezione gli interessati dovranno possedere alla data di scadenza per la presentazione della domanda, i **seguenti requisiti generali**

- Essere cittadino italiano o di uno degli Stati membri dell'Unione Europea;
- Godere di diritti civili e politici;
- Non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- Non essere interdetto dai pubblici uffici in base a sentenza passata in giudicato;
- Non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo

ARTICOLO 2. POSIZIONE DISPONIBILE

Il presente bando è rivolto a tutti i soggetti inseriti nell'albo di cui all'art.5 della Legge Regionale 10 Luglio 2018 n.10 , subordinatamente altri docenti, rientranti nelle fasce professionali previste dal percorso formativo, già inseriti nel registro Elenco formatori 2° livello rilevabili dal **SARF** della Regione Siciliana di cui alla Legge regionale 23/2019 e ss.mm.ii" interessati a candidarsi per le seguenti figure e sedi di:

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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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
	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	

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

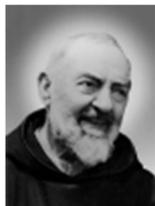
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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
3. Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali (80 ore)	40	Elementi di ergonomia
	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

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 - associazionepadrepiocct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

	10	Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante
	10	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 LUXEBURG 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)

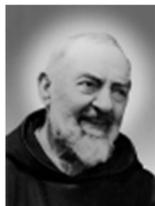
Descrizione della Qualifica:

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
	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

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

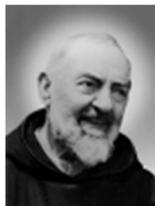
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

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	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 sfidettamenti
3. Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto (60 ore)	30	Laboratorio piazzamenti
	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

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

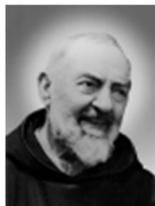
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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
	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	20	Caratteristiche dei conduttori elettrici
	20	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali

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 - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche (100 ORE)	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
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

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

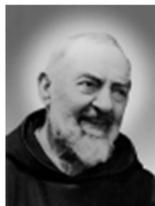
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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 LUXEBURG 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'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

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

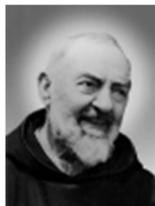
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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 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	ORE	CONOSCENZA
	10	Elementi di anatomia e fisiologia finalizzati all'analisi delle abilità di comunicazione e del livello di autonomia

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

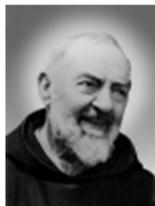
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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)	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	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)
	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
	20	Elementi di base di Associazioni rappresentative, Organizzazioni o Centri di riferimento per meglio inquadrare i bisogni e le possibili soluzioni
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)	15	Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa
	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

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

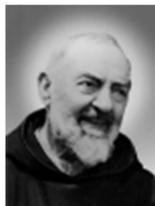
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

	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
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

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 - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

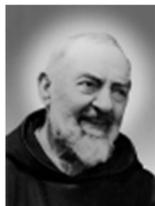
PEC: padrepio@pec.it

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

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

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

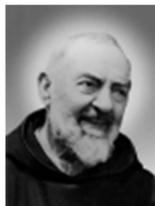
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

		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
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

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

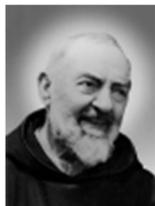
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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
	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
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

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

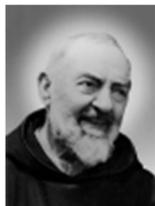
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

4. Fornire assistenza sociale alla persona al fine di promuovere lo sviluppo e l'autonomia (120 ore)	20	Etica e deontologia professionale
	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
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

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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

		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	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
	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'

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 - associazionepadrepioct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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 LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9060ED40821 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9060ED40822 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 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	CONOSCENZA
1. Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili (180 ore)	60	Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento
	60	Scritture contabili elementari
2. Collaborare alla gestione amministrativa (180 ore)	60	Applicativo gestionale di riferimento
	60	Elementi di tecnica commerciale
	60	Elementi di organizzazione aziendale
	60	Strumenti di incasso e pagamento
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

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

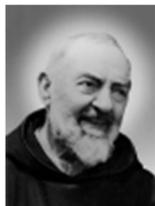
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

		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	

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

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 - associazionepadrepioct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

		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	ORE	CONOSCENZA	
1. Effettuare il servizio di biglietteria aeroportuale (80 ORE)	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	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	
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	

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 - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

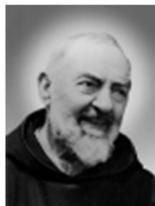
4 Effettuare il servizio di assistenza al recupero bagagli (60 ORE)	10	Modelli e standard di qualita' del servizio lost and found
	10	Procedure di gestione del servizio di ricerca
	10	Caratteristiche e funzionalita' del sistema informativo dedicato (WORLDTRACER)
	20	Pratiche e documentazione relative 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	

Scheda 16

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 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
	20	Tecniche di pianificazione

23

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

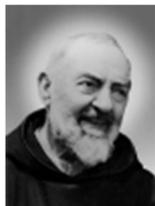
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

2 Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (100 ORE)	40	Tecniche di comunicazione
	40	Tecniche di servizio base ed avanzate
	20	Tipologie di servizio banqueting
3.Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (100 ORE)	25	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
	25	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
	25	Normativa sulla mescolta/somministrazione alcolici
	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 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)	
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 familiare stanziale e occasionale.		
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

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 - associazionepadrepioct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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	

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 LUXEBURG 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	40	Sistemi gestionali e organizzativi di un magazzino merci

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

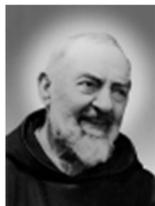
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

Ordini (160 ore)	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 competenze tecnico professionali
	654	

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 sensoriali, coordinativi, relazionali e psicologici,	10	Schemi motori e tappe evolutive
	10	Basi del movimento e principi di Chinesiologia attiva
	10	Psicologia Generale e Psicologia dello Sviluppo

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 - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

	individuare le carenze, programmare gli interventi e valutarne l'efficacia (50 ORE)	20	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	Principi di metodologia e programmazione dell'intervento educativo
		10	Concetti base dell'igiene alimentare e educazione di uno stile di vita sostenibile
		10	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
		10	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	Tecniche e procedure per la definizione e l'utilizzo della scheda tecnica
		10	Metodi e metodologie dell'intervento
		10	Comportamenti e pratiche nella gestione ordinaria di strumenti e attrezzature
		10	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	Elementi di Ergonomia e Posturologia
		15	Principi di Attività Fisica Adattata
		20	Principi di pedagogia speciale
5.	Organizzare e pianificare l'attività nel rispetto delle normative di riferimento (48 ORE)	10	Normative sulle responsabilità giuridiche
		10	Normative in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente
		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

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

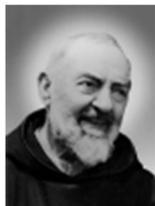


ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

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
	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

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

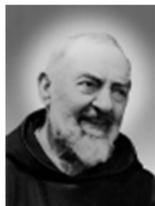
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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		
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
Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria (200 ORE)	80	Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere
	60	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature
	60	Procedure e tecniche di monitoraggio
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)	80	Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
	60	Elementi di ergonomia
	60	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona
Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente (200 ore)	80	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
	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

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

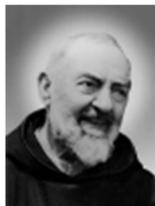
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

	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	

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)
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		
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

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

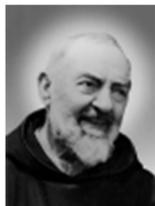


ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

	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
	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

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

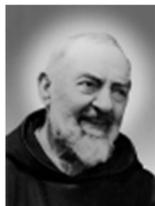


ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

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
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
3.Produrre i file grafici in formato adatto alla pubblicazione su diversi supporti (100 ORE)	20	Software per l'elaborazione di immagini
	25	Formati dei file per la grafica
	25	Supporti di pubblicazione e archiviazione
	25	Tecniche di pubblicazione
4.Realizzare un prodotto stampa standard (90 ORE)	25	Tipologia e classificazione degli stampati
	40	Impostazione degli stampati con software di imposition
Competenza trasversale obbligatoria	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)

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 associazionepadrepiome@gmail.com

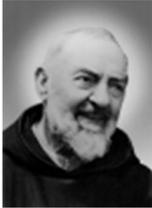
PEC: padrepio@pec.it

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

La valutazione, previa verifica di conformità della documentazione allegata, sarà effettuata, a giudizio insindacabile dell'Associazione PADRE PIO ONLUS sulla base dei titoli e delle esperienze professionali come da **"Tabella di Valutazione"**.

I candidati, in possesso dei requisiti previsti, saranno convocati per un colloquio la cui data sarà successivamente comunicata.

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

Durante i colloqui, saranno valutati i seguenti criteri principali:

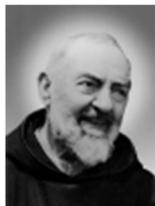
- ✓ Titolo di studio: saranno valutati i titoli di studio in coerenza con la posizione per cui si candida;
- ✓ Esperienza professionale e didattica: saranno valutati la qualità e la coerenza del percorso professionale con la posizione per cui ci candida;
- ✓ Disponibilità di tempo: sarà valutata la disponibilità del candidato a impegnarsi a svolgere le docenze in coerenza con la calendarizzazione delle lezioni;
- ✓ Capacità di gestione del ruolo: sarà valutata la capacità di gestione di piccoli gruppi, la capacità di ascoltare e interpretare le reazioni del gruppo e la capacità di motivare l'apprendimento;
- ✓ Capacità informatiche di base atte a garantire la possibilità di utilizzo di piattaforme per la gestione dei corsi.

L'ente si riserva la facoltà di non affidare l'incarico, anche in presenza di personale idoneo selezionato, qualora dovesse decidere di non ricorrere ad una specifica qualifica e/o dovesse decidere di far ricoprire l'incarico a personale interno che sia reso nel frattempo disponibile, sempre nel rispetto degli obiettivi progettuali.

L'ente si riserva di non procedere all'affidamento dell'incarico o di revocarlo senza preavviso o indennità di sorta, per fatti e motivi organizzativi, tecnico operativi e finanziari che impongono la mancata prosecuzione del percorso di istruzione. Si riserva, altresì, la possibilità di integrare/modificare/sostituire/revocare/ tale bando in ottemperanza alle direttive impartite dall'Assessorato Regionale Dipartimento della Formazione Professionale della Regione Sicilia.

Le istanze non complete in tutte le sue parti saranno considerate nulle e non verranno prese in considerazione.

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

Il possesso dei requisiti generali e specifici sarà oggetto di dichiarazione resa ai sensi di legge, della quale, qualora venga rilevata la non rispondenza da parte dell'Autorità di gestione, in sede di rendicontazione, per la non veridicità delle dichiarazioni rese a seguito di controlli, l'ente si avvarrà per eventuali adempimenti connessi scaturenti, anche in ordine ed in stretta correlazione con eventuali decurtazioni operate dall'autorità di gestione che dovesse rilevare l'infondatezza o siano state rese dichiarazioni false.

ARTICOLO 3. PRESENTAZIONE DELLE CANDIDATURE

I soggetti interessati a proporre la propria candidatura per la sede/sedi cursuali dovranno produrre, pena inammissibilità:

- ✓ Specifica istanza di partecipazione in carta semplice, utilizzando esclusivamente l'Allegato A (scaricabile dal sito dell'Ente <http://www.corsimessina.it>)
- ✓ Curriculum vitae datato e firmato, esclusivamente in formato Europeo con il dettaglio delle competenze/esperienze in possesso indicando anche i periodi di riferimento e riportante in calce la seguente dichiarazione:

DICHIARAZIONE SOSTITUTIVA DI CERTIFICAZIONE (art.46 e 47 D.P.R.445/2000)

Il/la sottoscritto/a _____

Ai sensi e per gli effetti degli articoli 46 e 47 e consapevole delle sanzioni penali previste dall'articolo 76 del D.P.R. 28 dicembre 2000, n.445 nelle ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci, dichiara che le informazioni riportate nel presente curriculum vitae, redatto in formato europeo, corrispondono a verità.

Data _____ Firma del Dichiarante _____

Al curriculum potranno essere allegate tutte le certificazioni che si riterranno opportune.

- ✓ Copia firmata del documento d'identità in corso di validità;
- ✓ Copia del codice fiscale;
- ✓ Consenso dati privacy.

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

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

- **Brevi manu** presso le sedi Associazione Padre Pio Onlus di Borgetto via Rosa Luxemburg n.20 (PA), Messina via Tommaso Cannizzaro n.246, Acireale via Torquato Tasso n.4 (CT)
- **Posta Elettronica Certificata (PEC)** al seguente indirizzo: padrepio@pec.it, recante nell'oggetto la seguente dicitura:

"COGNOME _ NOME domanda_di_partecipazione_selezione_Avviso7_ed_2025" unitamente ai file allegati. Non sarà ritenuta valida la domanda inviata da un indirizzo di posta non certificata.

L'ente declina qualsiasi responsabilità per le istanze pervenute oltre il termine indicate dall'Avviso.

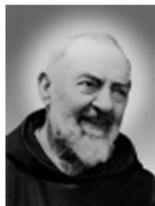
Il rispetto del termine di presentazione delle domande inviate tramite PEC avverrà mediante verifica della data e dell'orario di ricezione risultante dal server.

Saranno escluse le domande pervenute con altri mezzi (fax, e-mail, ecc) o presentate oltre la data di scadenza.

La mancanza di uno solo di questi elementi determinerà l'insindacabile decadimento dal diritto di partecipazione alla selezione.

Nell'istanza di partecipazione gli aspiranti dovranno dichiarare di aver letto l'informativa resa ai sensi dell'art.13 e 14 del GDPR 2016/679, ed esprimere il loro consenso al trattamento ed alla comunicazione dei propri dati personali con particolare riferimento a quelli definiti sensibili dall'art.9 del GDPR 2016/679, nei limiti, per le finalità e per la durata degli adempimenti connessi al rapporto di lavoro. In mancanza di predetta dichiarazione le istanze non saranno trattate.

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

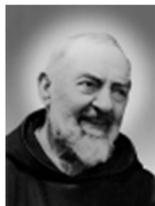
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

CRITERI DI VALUTAZIONE			
Criterio	Titoli	Punteggio massimo	Note
A- Titolo di studio (i diversi titoli non sono cumulabili)	Diploma	5	
	Laurea Triennale	10	
	Laurea Specialistica/magistrale	15 20	
	Laurea vecchio ordinamento		
B- Atri titoli specialistici correlati all'incarico	Corsi di specializzazione, corsi di perfezionamento post – laurea, Master Universitari, dottorati di ricerca, iscrizioni Albo	8	1 punto per ogni titolo (max 8 punti)
B- Titoli Formativi correlati all'incarico	Corsi e/o titoli legalmente riconosciuti	6	1 punto per ogni titolo (max 6 punti)
C- Esperienza professionale	Esperienza Professionale congruente e coerente con l'area professionale oggetto di candidatura	10	1 punto per ogni semestre (max 10 punti)
C-Esperienza didattica	Esperienza Didattica congruente e coerente con l'area professionale oggetto di candidatura	10	1 punto per ogni semestre (max 10 punti)
C- Esperienza pregressa in ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS	Esperienza professionale e/o didattica pregressa nell'ambito di attività promosse da ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS valutato positivamente dall'Ente	16	1 punto per ogni semestre (max 16 punti)
D- Colloquio/valutazione curriculum vitae	Colloquio a carattere conoscitivo e motivazionale volto ad approfondire esperienza disponibilità e propensione al ruolo	30	
TOTALE		100 (a+b+c+d)	
			PUNTEGGIO TOTALE ATTRIBUITO (a+b+c+d)

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

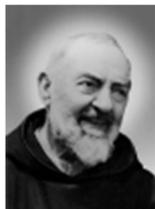


ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

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.

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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

ALLEGATO A – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

AVVISO n.7/2023

2°Finestra Aggiornamento 2025 PR FSE+ Sicilia 2021/2027

All'Ente

ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS

Via Rosa Luxemburg n.20 Borgetto (PA)

Pec: padrepio@pec.it

OGGETTO: DOMANDA DI PARTECIPAZIONE PER IL RECLUTAMENTO DEL PERSONALE FORMATORE/TRICE DA UTILIZZARE NEL PROGETTO ID 726

Il/la sottoscritto/a _____ nata a _____ Prov. (___)

Il ___/___/___ Codice fiscale _____ Partita Iva _____

E residente in _____ via _____ n. _____

Telefono/cellulare _____ email _____

Pec: _____

CHIEDE

Di candidarsi per i seguenti moduli e sedi:

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

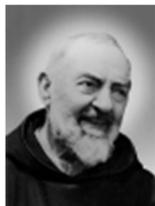
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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: INDICARE SEDE →		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 (X)	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
	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

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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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: INDICARE SEDE →		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 (X)	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
3. Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali (80 ore)	10	Forme di ricoveri
	40	Elementi di ergonomia
	40	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino
	10	Elementi fertilizzanti del suolo

3

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

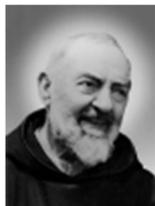
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

4. Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole (80 ore)	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
	10	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: INDICARE SEDE →		CS8922ED39790 VIA TOMMASO CANNIZZARO N.246 MESSINA (ME) CS8922ED39789 VIA ROSA LUXEBURG 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 (X)	CONOSCENZA

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

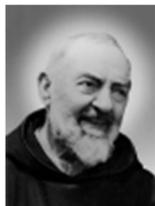
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

1. Utilizzare l'ambiente operativo (150 ore)	20	Architettura e componenti hardware e software del sistema
	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: INDICARE SEDE →	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 (X) CONOSCENZA

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

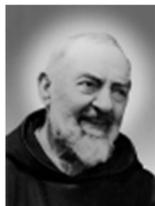
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiocst@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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 sdefettamenti
3. Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto (60 ore)	30	Laboratorio piazzamenti
	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: INDICARE SEDE →		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	

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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

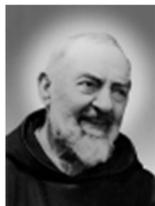
progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, del cablaggio e della preparazione del quadro di distribuzione. Può trovare collocazione in aziende artigiane, industriali e di servizi nell'ambito elettrico, elettrico meccanico e delle fonti energetiche rinnovabili.

Articolazione corso

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE (X)	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
	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

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

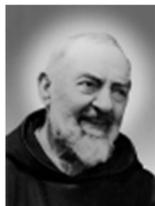
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

Corso:	ADDETTO INSTALLAZIONE IMPIANTI IDRO SANITARI	
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale	
Edizione/i e sede/i di svolgimento: INDICARE SEDE →	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	
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 (X)	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	

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

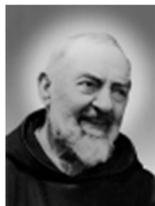
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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: INDICARE SEDE →	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	
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 (X)	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	

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

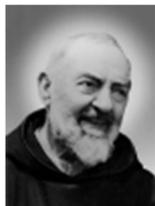
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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: INDICARE SEDE →		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 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	ORE (X)	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

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

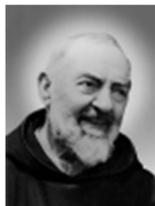
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

	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	Tecniche di progettazione educativa (percorsi speciali individualizzati)
	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
15		Metodi, tecniche e strumenti di comunicazione aumentativa e alternativa
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

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

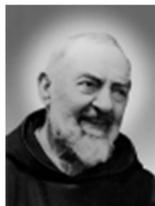
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

	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 competenze 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
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: INDICARE SEDE →	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

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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

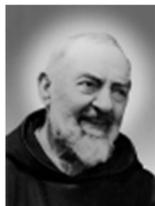
		CS9016ED40398 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
		CS9016ED40405 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:		15
Data prevista di avvio del corso:		24/11/2025
Durata della prova finale		8 (ore)
Descrizione della Qualifica: L'assistente alla struttura educativa svolge 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 (X)	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

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

13

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

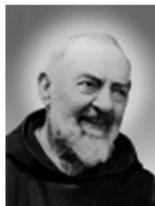
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale	
Edizione/i e sede/i di svolgimento: INDICARE SEDE →	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 (X)	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
Competenza trasversale obbligatoria	12	Alfabetizzazione informatica
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	120	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali

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

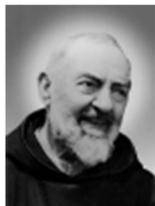
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

	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: INDICARE SEDE →		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 (X)	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)



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

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

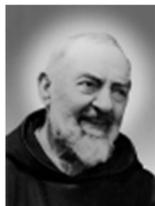
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

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

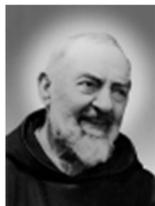
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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
Corso:	ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Edizione/i e sede/i di svolgimento: INDICARE SEDE →	<p>CS9049ED40771 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40773 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40774 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40743 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40751 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40755 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40763 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40769 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40742 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40739 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania</p> <p>CS9049ED40684 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina</p> <p>CS9049ED40711 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina</p> <p>CS9049ED40722 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina</p> <p>CS9049ED40725 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo</p> <p>CS9049ED40729 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo</p> <p>CS9049ED40733 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo</p>
Numero di partecipanti:	15
Data prevista di avvio del corso:	24/11/2025
Durata della prova finale	12 (ore)
Descrizione della Qualifica:	

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 associazionepadrepiome@gmail.com

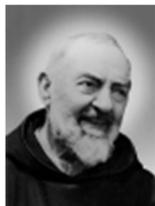
PEC: padrepio@pec.it

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 (X)	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
	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: INDICARE SEDE →	CS9060ED40846 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9060ED40815 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9060ED40827 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9060ED40821 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo CS9060ED40822 VIA ROSA LUXEMBURG 20, 90042 Borgetto Palermo
Numero di partecipanti:	15

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

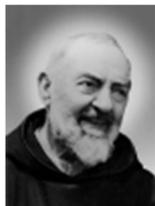
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

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 (X)	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
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: INDICARE SEDE →		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

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

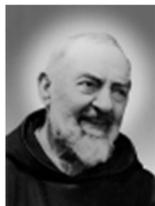
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiot@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

Durata della prova finale	12 (ore)	
<p>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.</p>		
Articolazione corso		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE (X)	
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	

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: INDICARE SEDE →	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

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

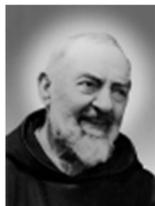
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

		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	ORE (X)	CONOSCENZA	
1. Effettuare il servizio di biglietteria aeroportuale (80 ORE)	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	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	
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	

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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

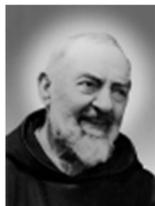
	10	Comunicazione professionale in lingua inglese per l'erogazione di informazioni ed assistenza
	20	Procedure di gestione dei transiti
	10	Caratteristiche e funzionalita' dei principali software per la gestione delle informazioni aeroportuali
4 Effettuare il servizio di assistenza al recupero bagagli (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	

Scheda 16

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: INDICARE SEDE →		CS9071ED41003 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9071ED40970 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina 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	

22

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

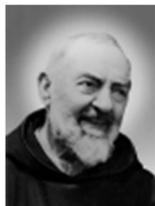
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE (X)	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
	20	Tecniche di pianificazione
2. Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (100 ORE)	40	Tecniche di comunicazione
	40	Tecniche di servizio base ed avanzate
	20	Tipologie di servizio banqueting
3. Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti (100 ORE)	25	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio
	25	Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime
	25	Normativa sulla miscita/somministrazione alcolici
	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: INDICARE SEDE →	CS9076ED41053 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania 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)
Descrizione della Qualifica:	

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 associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

Il collaboratore polivalente nelle strutture ricettive e ristorative è una figura professionale in grado di eseguire una serie di compiti finalizzati a garantire l'efficiente funzionamento della struttura ricettiva e ristorativa in cui opera. Nello specifico tale figura professionale è in grado di assicurare l'igiene e la funzionalità della struttura segnalando eventuali anomalie al referente e svolgendo in modo autonomo tutte le operazioni di pulizia e di riassetto dei locali, delle attrezzature, del materiale operativo in genere. E' in grado di eseguire operazioni preliminari di cucina, di sala e di servizio colazioni; collabora inoltre al ricevimento, immagazzinamento e stoccaggio dei prodotti. All'occorrenza può fornire informazioni di routine alla clientela e svolgere attività di facchinaggio. Il collaboratore polivalente trova prevalentemente collocazione in strutture ricettive piccole o medio piccole quali ostelli, agriturismi, casa-albergo, pensioni, strutture per il turismo familiare stanziale e occasionale.

Articolazione corso

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE (X)	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	

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

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

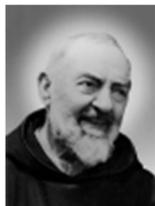
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

Edizione/i e sede/i di svolgimento: INDICARE SEDE →		CS9078ED41115 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9078ED41067 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9078ED41095 VIA ROSA LUXEBURG 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 (X)	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)



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

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

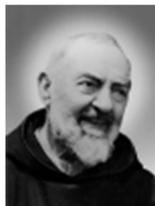
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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: INDICARE SEDE →		CS9085ED41198 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9085ED41196 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9085ED41140 VIA ROSA LUXEBURG 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 (X)	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	Schemi motori e tappe evolutive
	10	Basi del movimento e principi di Chinesiologia attiva
	10	Psicologia Generale e Psicologia dello Sviluppo
	20	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	Principi di metodologia e programmazione dell'intervento educativo
	10	Concetti base dell'igiene alimentare e educazione di uno stile di vita sostenibile
	10	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
	10	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	Tecniche e procedure per la definizione e l'utilizzo della scheda tecnica
	10	Metodi e metodologie dell'intervento
	10	Comportamenti e pratiche nella gestione ordinaria di strumenti e attrezzature
	10	Elementi di Anatomia e Fisiologia funzionali al movimento
4. Identificare bisogni speciali e attuare interventi individualizzati per garantire la massima	15	Elementi di Ergonomia e Posturologia
	15	Principi di Attività Fisica Adattata
	20	Principi di pedagogia speciale

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

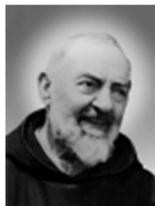
Email: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepiotct@gmail.com associazionepadrepiome@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it

autonomia e il miglioramento della qualità della vita (50 ORE)		
5. Organizzare e pianificare l'attività nel rispetto delle normative di riferimento (48 ORE)	10	Normative sulle responsabilità giuridiche
	10	Normative in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente
	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: INDICARE SEDE →		CS9094ED41270 VIA TORQUATO TASSO 4, 95024 Acireale Catania CS9094ED41268 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina CS9094ED41210 VIA ROSA LUXEBURG 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		

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 associazionepadrepiome@gmail.com

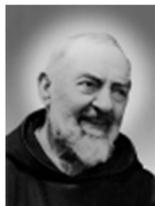
PEC: padrepio@pec.it

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 (X)	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
	20	Tecniche e strumenti di archiviazione e classificazione delle informazioni
2. Rapportarsi con i principali attori del settore turistico (90 ore)	10	Elementi di legislazione turistica
	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
4. Organizzare il servizio di accoglienza, informazione e promozione (90 ore)	10	Strumenti e tecniche di customer satisfaction
	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
Competenza trasversale obbligatoria	12	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: INDICARE SEDE →	CS9035 ED 40491 VIA TOMMASO CANNIZZARO 246, 98121 Messina

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

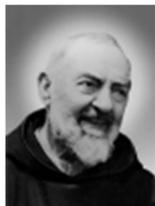
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE (X)	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
Monitorare il funzionamento di strumenti e attrezzature, curando le attività di manutenzione ordinaria (200 ORE)	80	Tipologie delle principali attrezzature, strumenti specifici, del settore benessere
	60	Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature
	60	Procedure e tecniche di monitoraggio
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)	80	Procedure e tecniche per l'individuazione e la valutazione del malfunzionamento
	60	Elementi di ergonomia
	60	Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di servizio alla persona
Effettuare l'accoglienza e l'assistenza adottando adeguate modalità di approccio e orientamento al cliente (200 ore)	80	Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino
	150	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
Collaborare alla gestione e promozione dell'esercizio (200 ore)	50	Tecniche di intervista
	50	Strumenti e modalità di pagamento
	50	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale
	50	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



ISO 9001:2015 N° 10562-QMS-1562

	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	

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: INDICARE SEDE →		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)

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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE (X)	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	60	Metodi e tecniche di approntamento/avvio
	60	Principi, meccanismi e parametri di funzionamento delle apparecchiature per le attività del settore del benessere

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

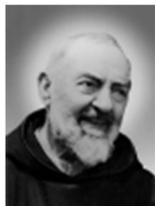
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

impiegare, delle indicazioni/procedure previste, del risultato atteso (200 ORE)	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
	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	

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

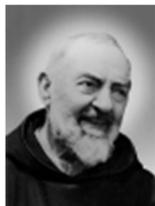
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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
INDICARE SEDE →		
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 (X)	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
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.Produrre 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	

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

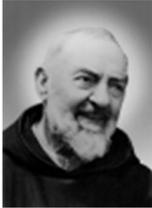
Tel. (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale - CT) 095 89 96 067 cell. 3520644096

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

PEC: padrepio@pec.it

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: INDICARE SEDE →	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 (X)	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
Competenza trasversale obbligatoria	30	Lingua straniera
Stage in Azienda	240	Trasversale a tutte le competenze tecnico professionali
	554	

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

A tal fine, consapevole delle responsabilità civili e penali cui va incontro in caso di false dichiarazioni, ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. 445/2000

DICHIARA

- Che i dati riportati nella presente domanda di ammissione e nel curriculum vitae allegato sono veritieri e rispondono alla situazione di fatto e di diritto esistenti alla data della presente;
- Di aver preso visione del Bando pubblicato sul Vs. sito istituzionale www.corsimessina.it - Avviso 7/2023 FSE+ Sicilia 2021/2027 - 2a finestra - Aggiornamento 2025 - Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (finestra biennio 2025-2026) pubblico di selezione del personale docente, di accettare tutte le condizioni e di essere a conoscenza dei requisiti generali e specifici richiesti per partecipare alla selezione;
- Di possedere i requisiti generali e specifici di cui al sopra citato avviso.

Nello specifico, dichiara:

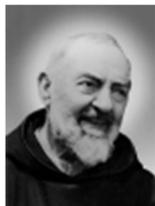
- essere cittadino italiano o di uno degli stati membri dell'Unione Europea;
- godere dei diritti civili e politici;
- non aver riportato condanne penali anche non definitive e non avere procedimenti penali in corso;
- non essere stato escluso dall'elettorato politico attivo;
- di essere iscritto:
 - nell'albo di cui alle L.R.n.10/2018 area funzionale _____ e profilo _____;
 - nel Registro elenco formatori 2° livello di cui alla L.R. n.23/2019 area funzionale _____ e profilo _____;
- di essere iscritto al SARF
- essere in possesso di titoli di studio e/o formativi pertinenti al ruolo oggetto della candidatura, nonché a quanto previsto dal CCNL per il profilo oggetto della candidatura.
In particolare (specifica titolo di studio e/o formativi):

Diploma in _____

conseguito in data _____ con il voto finale di _____.

34

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

LAUREA: TRIENNALE SPECIALISTICA MAGISTRALE

In _____
conseguito in data _____ con il voto finale di _____

- Di avere comprovata esperienza professionale e/o didattica inerente i contenuti dei moduli oggetto della candidatura, maturata in contesti lavorativi coerenti, ed in particolare di avere maturato alla data di presentazione della domanda di ammissione alle selezioni:

n. _____ anni di esperienza PROFESSIONALE

n. _____ anni di esperienza DIDATTICA

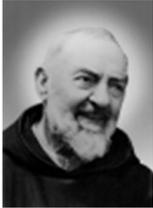
- Il proprio stato occupazionale: essere _____, se occupato, specificare: contratto full time - contratto part-time n. ore settimanali _____ articolazione oraria _____

- non essere pubblico dipendente
Ovvero essere pubblico dipendente e di impegnarsi, in caso esito positivo della selezione, a produrre preliminarmente alla sottoscrizione del contratto, l'autorizzazione dell'Amministrazione di appartenenza ad assumere incarichi esterni (D.Lgs.65/2001 e s.m.i.). Inoltre dichiara di essere a conoscenza che in caso di mancata presentazione dell'autorizzazione ritenuta valida dal soggetto sottoscrittore del contratto nei tempi previsti, la candidatura verrà considerata nulla.
- Essere a conoscenza che potranno essere eseguiti controlli sulla veridicità di quanto dichiarati ai sensi del D.P.R. 445/2000;
- Comunicare tempestivamente ogni modifica o variazione a quanto dichiarato nella presente domanda;
- Aver preso visione di accettare in ogni sua parte il bando in oggetto, nonché di obbligarsi all'osservanza di tutte le disposizioni in esso previste.

Si allegano alla presente:

- a) Informativa per il trattamento dei dati personali, sottoscritta per consenso ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679;

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

- b) Dettagliato curriculum vitae in formato europeo reso sotto forma di dichiarazione sostitutiva ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R.445/2000, con liberatoria al trattamento dei dati;
- c) Fotocopia di un documento di identità in corso di validità;
- d) Fotocopia del codice fiscale o della tessera sanitaria;
- e) Eventuale documentazione comprovante il possesso dei requisiti richiesti;
- f) Posizione fiscale e occupazionale
- g) Autodichiarazione titoli posseduti (allegato B)

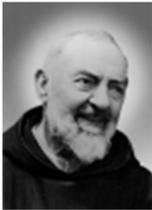
Inoltre DICHIARA di essere disponibile all'accettazione dell'incarico di docenza per i moduli in oggetto della propria candidatura e che verranno assegnati.

Luogo e Data _____

Firma

Si sottoscrive la presente dichiarazione con le modalità previste dall'articolo 38, comma 3 del D.P.R. n.445 del 28 Dicembre 2000 allegando copia del documento d'identità.

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

ALLEGATO B- AUTO DICHIARAZIONE DEI TITOLI POSSEDUTI

Spett.le

ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS

Via Rosa Luxemburg n.20 Borgetto (PA)

Pec: padrepio@pec.it

Oggetto: *Avviso 7/2023 FSE+ Sicilia 2021/2027 - 2a finestra - Aggiornamento 2025 - Aggiornamento Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (finestra biennio 2025-2026)*

Il/la sottoscritto/a _____ nata a _____ Prov. (___)

Il ___/___/___ Codice fiscale _____ Partita Iva _____

E residente in _____ via _____ n. _____

Telefono/cellulare _____ email _____

Pec _____

Consapevole che chiunque rilascia dichiarazioni mendaci è punito ai sensi del codice penale e delle leggi speciali in materia, ai sensi e per gli effetti dell'art.46 del DPR n.445/2000

DICHIARA

Di essere in possesso dei titoli necessari delle esperienze professionali e per le docenze di cui ai moduli sottostanti:

Data e luogo

Il Dichiarante

INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI

REGOLAMENTO UE 679/2016 RELATIVO ALLA PROTEZIONE DELLE PERSONE FISICHE CON RIGUARDO AL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI, NONCHÉ ALLA LIBERA CIRCOLAZIONE DI TALI DATI

L'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS procede al trattamento dei dati nel rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento Europeo 679/16 concernente la protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati. Ai sensi degli artt. 13 e 14 del suddetto Regolamento di seguito sono fornite le informazioni riguardanti i dati identificativi del titolare del trattamento e il responsabile del trattamento in tema di trattamento dei dati personali relativamente ai contratti e alla fornitura di servizi.

Titolare del trattamento dei dati è **ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS**.

Il Responsabile del trattamento dei dati è il Legale
Rappresentante pro tempore
Dati di contatto:

E-mail associazionepadrepio@gmail.com

Telefono 091 9865990

TIPOLOGIA DI DATI TRATTATI

I dati personali forniti volontariamente dall'interessato tramite la compilazione di format cartacei e/o elettronici sono dati di tipo comune e personale. I dati sono trattati allo scopo di fornire le informazioni richieste dall'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS, per motivi legati alla gestione e monitoraggio delle attività informative e formative, in modalità aula fisica/residenziale e/o in FAD (Formazione a Distanza), svolte all'interno dei Piani formativi, anche a valere dei Fondi Interprofessionali e di fondi pubblici e/o privati, erogati con logiche e modalità strettamente correlate alla finalità di erogazione della formazione o svolgimento di seminari, studi e ricerche ed in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, anche nel caso di eventuale comunicazione a terzi. Il trattamento e l'inoltro dei dati potrebbe riguardare anche categorie di dati c.d. "sensibili". La invitiamo ad omettere dati non pertinenti in relazione alle specifiche finalità per cui ci sono conferiti.

Gli indirizzi di posta elettronica o numeri di telefono o fax conferiti potranno essere utilizzati per l'invio di comunicazioni per le finalità sopra dettagliate o promozionali connesse a tali attività od all'esecuzione di eventuale rapporto contrattuale, a cui Lei potrà opporsi, anche in seguito, in maniera agevole e gratuitamente inviando una e-mail all'indirizzo email sopra riportato.

FINALITÀ DEL TRATTAMENTO

Vi informiamo che i dati personali, forniti direttamente dall'interessato e/o raccolti attraverso la compilazione di format cartacei e/o elettronici gestiti da **ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS**, sono trattati per finalità legate alle attività istituzionali dell'Ente

ACCONSENTO

NON ACCONSENTO

Vi informiamo che i dati personali, forniti direttamente dall'interessato e/o raccolti attraverso la compilazione di format cartacei e/o elettronici gestiti da **ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS**, sono trattati per finalità legate all'invio di proposte e comunicazioni di natura commerciale

ACCONSENTO

NON ACCONSENTO

Vi informiamo che i dati personali, forniti direttamente dall'interessato e/o raccolti attraverso la compilazione di format cartacei e/o elettronici gestiti da **ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS**, sono trattati per finalità di invio presso terzi

ACCONSENTO

NON ACCONSENTO

Vi informiamo che i dati personali, forniti direttamente dall'interessato e/o raccolti attraverso la compilazione di format cartacei e/o elettronici gestiti da **ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS**, sono trattati per finalità legate ad indagini di mercato

ACCONSENTO

NON ACCONSENTO

MODALITÀ DEL TRATTAMENTO ED ACCESSO AI DATI

I dati raccolti mediante sottoscrizione di contratti standard in formato analogico sono trattati sia in forma cartacea, sia con strumenti informatici e telematici e potranno essere elaborati in forma aggregata per finalità statistiche e di verifica degli standard di qualità dei servizi di assistenza e manutenzione, escludendo in tal caso il trattamento di dati identificativi.

I dati raccolti mediante la compilazione di format online sono trattati in forma elettronica e mediante sistemi informativi di natura gestionale.

I dati sono accessibili esclusivamente da parte di incaricati, adeguatamente formati ed informativi circa le loro mansioni e le attività ad essi consentite sul dato raccolto, che operano per conto di **ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS** e che sono destinatari di istruzioni e compiti impartiti dal responsabile del trattamento, a mezzo di lettera di nomina

Il titolare del trattamento tratterà i dati per le finalità sopra indicate perseguendo i propri interessi legittimi che non vanno a prevalere sugli interessi o i diritti e le libertà dell'interessato.

AMBITO DI COMUNICAZIONE ED EVENTUALE DIFFUSIONE

I dati di clienti e committenti possono essere comunicati a pubbliche amministrazioni o esercenti un pubblico servizio in occasione della presentazione di domande di partecipazione a procedure per la scelta del contraente, al fine dell'aggiudicazione di appalti o concessioni per la fornitura di beni o servizi, secondo quanto previsto dalla normativa in tema di appalti pubblici, per finalità di qualificazione tecnica.

I dati relativi al contratto e all'attività di servizio possono essere comunicati a consulenti commerciali per finalità amministrative e contabili e a legali per eventuale gestione di contenziosi.

I dati, ad esclusione di quelli di natura sensibile e giudiziaria, potranno essere comunicati a chi (privati o pubblica amministrazione), anche al di fuori dell'Unione Europea, nel suo legittimo interesse e usufruendo di un diritto espressamente attribuitogli dalla normativa specifica vigente in materia, richieda un accertamento sull'identità del titolare del servizio erogato da ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS per finalità investigativa o comunque per la tutela di un proprio legittimo interesse.

I dati potranno altresì essere comunicati o resi accessibili alle società controllate e/o collegate a ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS ad altri soggetti che si occupano della manutenzione dei sistemi informatici nonché ai soggetti che si occupano di specifiche fasi dei trattamenti, in qualità di responsabili i cui nominativi sono verificabili a richiesta degli interessati.

I dati possono essere comunicati anche a organi di polizia o all'autorità giudiziaria per finalità di accertamento o repressione di reati compiuti dagli utenti dei servizi telematici, ove necessario.

I dati non sono oggetto di diffusione, salvo i dati di imprese e società per scopo di referenza commerciale.

I dati potranno essere trattati al fine di individuare determinate caratteristiche di talune tipologie di destinatari al fine di veicolare le attività di comunicazione e di pubblicità mirate agli interessi degli stessi destinatari

CONSERVAZIONE DEI DATI PERSONALI

L'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS conserverà i dati degli interessati in una forma che consenta l'identificazione degli stessi per un arco temporale non superiore al conseguimento delle finalità per le quali i dati sono stati raccolti; verranno pertanto conservati fino all'esistenza del rapporto contrattuale in essere.

I dati strettamente necessari per gli adempimenti fiscali, contabili, venuta meno la finalità per la quale erano stati raccolti, verranno conservati per un periodo di 10 anni come richiesto dalle normative in materia.

L'interessato ha diritto di chiedere, in qualunque momento, la modifica degli assetti regolati dal presente paragrafo attraverso l'esercizio dei diritti di cui al paragrafo successivo

I DIRITTI DELL'INTERESSATO

L'interessato potrà esercitare i diritti di cui agli artt. da 16 a 22 del Regolamento Europeo 679/16:

Art 16 – Diritto di rettifica - L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la rettifica dei dati personali inesatti che lo riguardano senza ingiustificato ritardo. Tenuto conto delle finalità del trattamento, l'interessato ha il diritto di ottenere l'integrazione dei dati personali incompleti, anche fornendo una dichiarazione integrativa.

Art 17 – Diritto alla cancellazione - L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la cancellazione dei dati personali che lo riguardano senza ingiustificato ritardo e il titolare del trattamento ha l'obbligo di cancellare senza ingiustificato ritardo i dati personali, se sussiste uno dei motivi seguenti: a) i dati personali non sono più necessari rispetto alle finalità per le quali sono stati raccolti o altrimenti trattati; 4.5.2016 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 119/43 b) l'interessato revoca il consenso su cui si basa il trattamento conformemente all'articolo 6, paragrafo 1, lettera a), o all'articolo 9, paragrafo 2, lettera a), e se non sussiste altro fondamento giuridico per il trattamento; c) l'interessato si oppone al trattamento ai sensi dell'articolo 21, paragrafo 1, e non sussiste alcun motivo legittimo prevalente per procedere al trattamento, oppure si oppone al trattamento ai sensi dell'articolo 21, paragrafo 2; d) i dati personali sono stati trattati illecitamente; e) i dati personali devono essere cancellati per adempiere un obbligo legale previsto dal diritto dell'Unione o dello Stato membro cui è soggetto il titolare del trattamento; f) i dati personali sono stati raccolti relativamente all'offerta di servizi della società dell'informazione di cui all'articolo 8, paragrafo 1. 2. Il titolare del trattamento, se ha reso pubblici dati personali ed è obbligato, ai sensi del paragrafo 1, a cancellarli, tenendo conto della tecnologia disponibile e dei costi di attuazione adotta le misure ragionevoli, anche tecniche, per informare i titolari del trattamento che stanno trattando i dati personali

della richiesta dell'interessato di cancellare qualsiasi link, copia o riproduzione dei suoi dati personali. 3. I paragrafi 1 e 2 non si applicano nella misura in cui il trattamento sia necessario:

a) per l'esercizio del diritto alla libertà di espressione e di informazione; b) per l'adempimento di un obbligo legale che richieda il trattamento previsto dal diritto dell'Unione o dello Stato membro cui è soggetto il titolare del trattamento o per l'esecuzione di un compito svolto nel pubblico interesse oppure nell'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento; c) per motivi di interesse pubblico nel settore della sanità pubblica in conformità dell'articolo 9, paragrafo 2, lettere h) e i), e dell'articolo 9, paragrafo 3; d) a fini di archiviazione nel pubblico interesse, di ricerca scientifica o storica o a fini statistici conformemente all'articolo 89, paragrafo 1, nella misura in cui il diritto di cui al paragrafo 1 rischi di rendere impossibile o di pregiudicare gravemente il conseguimento degli obiettivi di tale trattamento; o e) per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria.

Art 18 – Diritto di limitazione del trattamento - 1. L'interessato ha il diritto di ottenere dal titolare del trattamento la limitazione del trattamento quando ricorre una delle seguenti ipotesi: a) l'interessato contesta l'esattezza dei dati personali, per il periodo necessario al titolare del trattamento per verificare l'esattezza di tali dati personali; b) il trattamento è illecito e l'interessato si oppone alla cancellazione dei dati personali e chiede invece che ne sia limitato l'utilizzo; c) benché il titolare del trattamento non ne abbia più bisogno ai fini del trattamento, i dati personali sono necessari all'interessato per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria; d) l'interessato si è opposto al trattamento ai sensi dell'articolo 21, paragrafo 1, in attesa della verifica in merito all'eventuale prevalenza dei motivi legittimi del titolare del trattamento rispetto a quelli dell'interessato. 2. Se il trattamento è limitato a norma del paragrafo 1, tali dati personali sono trattati, salvo che per la conservazione, soltanto con il consenso dell'interessato o per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria oppure per tutelare i diritti di un'altra persona fisica o giuridica o per motivi di interesse pubblico rilevante dell'Unione o di uno Stato membro. L. 119/44 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea 4.5.2016 3. L'interessato che ha ottenuto la limitazione del trattamento a norma del paragrafo 1 è informato dal titolare del trattamento prima che detta limitazione sia revocata.

Art 19 – Diritto di ottenere la notifica dal titolare del trattamento nei casi di rettifica o cancellazione dei dati personali o di cancellazione degli stessi - *Il titolare del trattamento comunica a ciascuno dei destinatari cui sono stati trasmessi i dati personali le eventuali rettifiche o cancellazioni o limitazioni del trattamento effettuate a norma dell'articolo 16, dell'articolo 17, paragrafo 1, e dell'articolo 18, salvo che ciò si riveli impossibile o implichi uno sforzo sproporzionato. Il titolare del trattamento comunica all'interessato tali destinatari qualora l'interessato lo richieda.*

Art 20 – Diritto alla portabilità - 1. L'interessato ha il diritto di ricevere in un formato strutturato, di uso comune e leggibile da dispositivo automatico i dati personali che lo riguardano forniti a un titolare del trattamento e ha il diritto di trasmettere tali dati a un altro titolare del trattamento senza impedimenti da parte del titolare del trattamento cui li ha forniti qualora: a) il trattamento si basi sul consenso ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera a), o dell'articolo 9, paragrafo 2, lettera a), o su un contratto ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettera b); e b) il trattamento sia effettuato con mezzi automatizzati. 2. Nell'esercitare i propri diritti relativamente alla portabilità dei dati a norma del paragrafo 1, l'interessato ha il diritto di ottenere la trasmissione diretta dei dati personali da un titolare del trattamento all'altro, se tecnicamente fattibile. 3. L'esercizio del diritto di cui al paragrafo 1 del presente articolo lascia impregiudicato l'articolo 17. Tale diritto non si applica al trattamento necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico o connesso all'esercizio di pubblici poteri di cui è investito il titolare del trattamento. 4. Il diritto di cui al paragrafo 1 non deve ledere i diritti e le libertà altrui.

Art 21 – Diritto di opposizione - L'interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento, per motivi connessi alla sua situazione particolare, al trattamento dei dati

personali che lo riguardano ai sensi dell'articolo 6, paragrafo 1, lettere e) o f), compresa la profilazione sulla base di tali disposizioni. Il titolare del trattamento si astiene dal trattare ulteriormente i dati personali salvo che egli dimostri l'esistenza di motivi legittimi cogenti per procedere al trattamento che prevalgono sugli interessi, sui diritti e sulle libertà dell'interessato oppure per l'accertamento, l'esercizio o la difesa di un diritto in sede giudiziaria. 2. Qualora i dati personali siano trattati per finalità di marketing diretto, l'interessato ha il diritto di opporsi in qualsiasi momento al trattamento dei dati personali che lo riguardano effettuato per tali finalità, compresa la profilazione nella misura in cui sia connessa a tale marketing diretto. 3. Qualora l'interessato si opponga al trattamento per finalità di marketing diretto, i dati personali non sono più oggetto di trattamento per tali finalità. 4.5.2016 IT Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L. 119/45 4. Il diritto di cui ai paragrafi 1 e 2 è esplicitamente portato all'attenzione dell'interessato ed è presentato chiaramente e separatamente da qualsiasi altra informazione al più tardi al momento della prima comunicazione con l'interessato. 5. Nel contesto dell'utilizzo di servizi della società dell'informazione e fatta salva la direttiva 2002/58/CE, l'interessato può esercitare il proprio diritto di opposizione con mezzi automatizzati che utilizzano specifiche tecniche. 6. Qualora i dati personali siano trattati a fini di ricerca scientifica o storica o a fini statistici a norma dell'articolo 89, paragrafo 1, l'interessato, per motivi connessi alla sua situazione particolare, ha il diritto di opporsi al trattamento di dati personali che lo riguarda, salvo se il trattamento è necessario per l'esecuzione di un compito di interesse pubblico.

Art 22 – Diritto di rifiutare il processo automatizzato - *L'interessato ha il diritto di non essere sottoposto a una decisione basata unicamente sul trattamento*

automatizzato, compresa la profilazione, che produca effetti giuridici che lo riguardano o che incida in modo analogo significativamente sulla sua persona. 2. Il paragrafo 1 non si applica nel caso in cui la decisione: a) sia necessaria per la conclusione o l'esecuzione di un contratto tra l'interessato e un titolare del trattamento; b) sia autorizzata dal diritto dell'Unione o dello Stato membro cui è soggetto il titolare del trattamento, che precisa altresì misure adeguate a tutela dei diritti, delle libertà e dei legittimi interessi dell'interessato; c) si basi sul consenso esplicito dell'interessato. 3. Nei casi di cui al paragrafo 2, lettere a) e c), il titolare del trattamento attua misure appropriate per tutelare i diritti, le libertà e i legittimi interessi dell'interessato, almeno il diritto di ottenere l'intervento umano da parte del titolare del trattamento, di esprimere la propria opinione e di contestare la decisione. 4. Le decisioni di cui al paragrafo 2 non si basano sulle categorie particolari di dati personali di cui all'articolo 9, paragrafo 1, a meno che non sia d'applicazione l'articolo 9, paragrafo 2, lettere a) o g), e non siano in vigore misure adeguate a tutela dei diritti, delle libertà e dei legittimi interessi dell'interessato.

In tal senso viene consentito all'interessato di accedere ai propri dati per verificarne la veridicità, modificarli nel caso divengano inesatti, integrarli anche con dichiarazione successiva, richiederne la cancellazione, limitarne il trattamento e opporsi al trattamento

CANCELLAZIONE DEI DATI

L'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS in osservanza al corrispondente diritto di accesso all'interessato, ha predisposto procedure per le quali gli interessati possano richiedere la cancellazione senza ingiustificato ritardo dei dati personali o la limitazione del trattamento dei dati personali che li riguardano per i seguenti motivi:

- perché i dati non sono più necessari per le finalità per le quali erano stati raccolti
- perché l'interessato ha revocato il consenso
- perché l'interessato si oppone al trattamento
- perché i dati sono trattati in maniera illecita.

Per esercitare i diritti previsti dagli artt. da 16 a 22 del Reg Ue 679/16 l'interessato dovrà rivolgere apposita richiesta scritta indirizzata a: ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS, sede legale Borgetto via Rosa Luxemburg n.20.

IL/LA SOTTOSCRITTO/A_ ACQUISITE LE INFORMAZIONI AI SENSI DEL REGOLAMENTO EUROPEO N. 679/2016/CE

FIRMA PER PRESA VISIONE E CONSENSO
