



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale –

Dipartimento della Formazione Professionale.

BANDO PUBBLICO DI SELEZIONE ALLIEVI PER LA PARTECIPAZIONE A CORSI DI FORMAZIONE FINALIZZATI AL CONSEGUIMENTO DI QUALIFICA O SPECIALIZZAZIONE

ISTANZA N.92 TITOLO: TARGET FORMAZIONE

**Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta
Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento**

dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)

ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS

Sede Legale Via Rosa Luxemburg n.20

CAP 90042 BORGETTO (PA)

www.corsimessina.it- padrepio@pec.it- Tel.0919865990- 3294230553

PREMESSA

L'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS, con sede legale in Borgetto via Rosa Luxemburg n.20, Codice Accreditamento CIR AAQ067 in riferimento al D.D.G n.835 del 27/06/2025 sull'Avviso Avviso POC n.1/2026 – Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026)

VISTI

- Il D.D.G n.1126 del 19/03/2026 Decreto di Approvazione dell'Avviso Pubblico n.1/2026 POC Sicilia 2014-2020 "Costituzione Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di qualificazione mirati a rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia" del PR Sicilia FSE + 2021- 2027 (CCI-2021IT05SFPR014) approvato con Decisione di esecuzione C (2022) 6184 del 25/08/2022 e relativi Allegati;
- Il Vademecum del PR FSE + Sicilia 2021 – 2027 (Versione n.1.0 del 26/07/2023)



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioc@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SI AVVISA CHE SONO APERTE LE ISCRIZIONI AI SEGUENTI CORSI

FINALITA' DELL'INTERVENTO

I percorsi formativi proposti nell'ambito del presente bando, con riferimento all'Avviso Avviso POC n.1/2026 – Programma Operativo Complementare POC 2014/2020 “Catalogo Regionale dell’Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi di qualificazione mirati al rafforzamento dell’occupabilità in Sicilia “, sono il frutto di ricerche sui fabbisogni formativi, del confronto con soggetti attivi nel mercato del lavoro, dell’analisi di dati statistici, nonché dell’esperienza pluriennale dell’Associazione PADRE PIO ONLUS nell’ambito territoriale di riferimento. Gli interventi così strutturati sono volti a “Promuovere l’apprendimento permanente, in particolare le opportunità al miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibili per tutti, tenendo conto delle competenze imprenditoriali e digitali, anticipando meglio il cambiamento e le nuove competenze richiesta sulla base delle esigenze del mercato del lavoro, facilitando il riorientamento professionale e promuovendo la mobilità professionale”.

DESTINATARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

I percorsi formativi del catalogo sono rivolti a persone non occupate, pertanto ai disoccupati, inoccupati e inattivi.

Al momento della presentazione della domanda per la partecipazione al percorso formativo, i destinatari devono essere in possesso dei seguenti requisiti:

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

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

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

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



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



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

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

-SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO AL GIARDINAGGIO E ORTOFRUTTICOLTURA		
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE		
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1508 ED4878 Acireale CS1508 ED4877 Messina CS 1508 3992 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Approntare e utilizzare strutture, strumenti e macchinari	50 teoria + 20 stage	Tipologia di strutture, strumenti e macchinari	20
		Uso e manutenzione di strutture, strumenti e macchinari	30
Organizzare le fasi dell'intervento	110 teoria + 90 stage	I contesti produttivi: specificità e organizzazione del lavoro	20
		Tecniche di pianificazione e controllo del lavoro	20
		Elementi di agronomia	30
		Elementi di botanica	20
		Elementi di fitopatologia e lotta antiparassitaria	20
Eseguire interventi di impianto e coltivazione di orti e frutteti	100 teoria + 70 stage	Tecniche di lavorazione del terreno	30
		Tecniche di coltivazione	20
		Tecniche di compostaggio	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



		Tecniche di raccolta e conservazione	20
Eeguire interventi di allestimento di giardini e aree verdi	100 teoria + 60 stage	Tecniche di coltivazione in ambiente protetto e in campo aperto	30
		Tecniche di preparazione delle piante e del terreno	30
		Tecniche di allestimento e manutenzione aree verdi	30
		Tecniche di conservazione e distribuzione	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

-SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO ALLA SISTEMAZIONE E MANUTENZIONE AREE VERDI
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 2 EQF
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS1840 ED 4906 Acireale CS1840 ED4905 Messina CS1840 ED4895 Borgetto
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Numero di partecipanti:	8-15
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026
Durata della prova finale:	12 (ore)

Articolazione corso

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'ortofloricoltura, 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.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
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	75 teoria + 30 stage	Macchine, attrezzi e il loro funzionamento nell'impiego in processi produttivi	25
		Tecniche di approntamento	25
		Tecniche e metodi d'uso delle macchine e attrezzi	25
Effettuare la cura, la pulizia e la manutenzione delle macchine, attrezzi, impianti e strutture nonché l'alloggiamento delle macchine e degli attrezzi	70 teoria + 50 stage	Basi tecniche per effettuare piccole riparazioni alle macchine, impianti e strutture	15
		Elementi di idraulica legati al settore	10
		Elementi di meccanica legati al settore	15
		Forme di alloggiamento	15
Predisporre e curare degli spazi di lavoro in generale al fine di contrastare affaticamento e malattie professionali	75 teoria + 40 stage	Forme di ricoveri	15
		Elementi di ergonomia	40
		Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizie e riordino	35



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla coltivazione di piante arboree, erbacee, ortofloricole	80 teoria + 80 stage	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	
		Principali tecniche di piantumazione, produzione e manutenzione delle piante	10
		Principali tecniche di raccolta dei prodotti	10
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

- SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	OPERATORE SPECIALIZZATO PASTICCERIA		
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE		
Certificazione prevista in uscita:	Qualifica 4 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	Qualifica nell'ambito della preparazione pasti: qualifica di Operatore della trasformazione agroalimentare - panificazione e pasticceria, Operatore della trasformazione agroalimentare - conservazione e trasformazione degli alimenti e Operatore della ristorazione- preparazione pasti, unitamente a esperienza nel settore.		
Corso:	CS1848 ED4916 Borgetto CS1848 ED4923 Acireale CS1848 ED4922 Messina		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica: L'Operatore specializzato pasticceria utilizza metodologie, strumenti e informazioni che gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei prodotti di pasticceria. Ha competenze nella scelta, lavorazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, curando l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Definire e pianificare le fasi del processo di lavorazione sulla base delle istruzioni ricevute	60 teoria+ 60 stage	Attrezzature specifiche	10
		Normative di igiene e sicurezza sul lavoro e salvaguardia ambientale di settore	10
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e vendita	10
		Terminologie tecniche di settore	10
		Processi e cicli di lavoro della produzione di pasticceria	10
		Tecniche di comunicazione organizzativa	10



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



Approntare e monitorare il funzionamento di strumenti, attrezzature e macchine necessari alle diverse fasi di attività sulla base delle procedure previste e del risultato atteso	60 teoria+ 45 stage	Tipologie e caratteristiche tecniche di strumenti, attrezzature e macchine del processo di produzione di pasticceria	30
		Comportamenti e pratiche nella manutenzione ordinaria di strumenti, attrezzature e macchine	20
		Normativa di igiene e sicurezza del lavoro	10
Predisporre e curare gli spazi di lavoro, eseguendo le operazioni di pulizia, al fine di assicurare il rispetto delle norme igieniche e di contrastare affaticamento e malattie professionali	60 teoria+ 35 stage	Elementi di ergonomia	20
		Procedure, protocolli, tecniche di igiene, pulizia e riordino	20
		Prodotti per la sanificazione, la disinfezione e la disinfestazione igienico-sanitaria	20
Effettuare le operazioni di conservazione e stoccaggio dei prodotti di pasticceria in conformità alle norme igienico-sanitarie	60 teoria+ 30 stage	Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari	20
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio	20
		Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio	20
Reperire, selezionare e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	60 teoria+ 30 stage	Tecniche di approvvigionamento	15
		Elementi di merceologia	15
		Tecniche di lavorazione delle materie e dei semilavorati nella produzione di pasticceria	15
		Principi di abbinamento enogastronomico	15
Curare l'esposizione e la promozione del prodotto per la vendita, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti e di criteri di visual merchandising	60 teoria+ 30 stage	Elementi di tecniche di vendita e marketing alimentare	15
		Elementi di visual merchandising	15
		Tecniche di comunicazione	15
		Normativa igienico-sanitaria di settore	15
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

-SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	PIZZAIOLO (ADDETTO-A ALLA PREPARAZIONE DI PIZZE, FOCACCE E PRODOTTI AFFINI DELLA TRADIZIONE ITALIANA)
Area professionale	AGRO-ALIMENTARE
Certificazione prevista in uscita:	QUALIFICA 3 EQF
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS1852 ED4947 Messina CS1852 ED4938 Borgetto CS1852 ED4948 Acireale
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Numero di partecipanti:	8-15
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026
Durata della prova finale:	12 (ore)
Articolazione corso	
Descrizione della Qualifica:	



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



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

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	60 teoria+ 60 stage	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	5
		Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	10
		Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine;	5
		Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	10
		Intolleranze alimentari e allergeni	5
		Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve;	10
		Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro;	5
		Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento;	5
		Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	5
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	50 teoria+ 35 stage	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	10
		Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	10
		Strumentazioni di misurazione delle temperatura	10
		Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	10
		Normative di igiene e sicurezza alimentare	10
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	40 teoria+ 30 stage	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	10
		Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	10
		Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	10
		Metodi di pulizia e sanificazione	10
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	50 teoria+ 10 stage	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	30
		Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle principali attrezzature, macchine, strumenti	20
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	50 teoria+ 25 stage	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;	20
		Standard di qualità dei prodotti alimentari;	10



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



		Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina;	10
		Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	50 teoria+ 40 stage	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	20
		Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	10
		Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	10
		Tecniche e metodi di impiattamento	10
		Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	10
		Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	10
		Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie	
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	TECNICO GESTIONE SITI WEB		
Area professionale	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE		
Certificazione prevista in uscita:	SPECIALIZZAZIONE 5 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	E' possibile accedere al percorso con qualifica professionale in qualsiasi ambito e/o esperienza professionale coerente, previo accertamento delle competenze in ingresso livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale		
Corso:	CS1862 ED4987 Messina CS1862 ED4976 Borgetto CS1862 ED4988 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica: Il Tecnico di gestione siti Web è in grado di gestire un server Web per la pubblicazione e il mantenimento di siti Internet/Intranet sulla base di specifiche fornite. In particolare sarà in grado di gestire risorse dell'ambiente di sviluppo, strutturare e gestire le applicazioni Web garantendone la sicurezza.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Gestire risorse Web	90 teoria+ 60 stage	Ambiente di sviluppo	30
		Elementi di base della tecnologia Web e protocolli di rete	30
		Tecniche di installazione di un server Web	30
Strutturare il sito secondo specifiche fornite	100 teoria+ 60 stage	Tecniche di configurazione di un server Web	40
		Software di sviluppo Web	30
		Normativa in materia di privacy e di sicurezza dei dati	30
Gestire siti Web	70 teoria+ 60 stage	Strumenti di amministrazione	40
		Tecniche di reporting	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Garantire la funzionalità e la sicurezza del sito Web	100 teoria+ 60 stage	Tipologie di rischio e relativi contesti di sicurezza	40
		Tecniche di ripristino del sistema	30
		Strumenti hardware e software di sicurezza	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	TECNICO GRAFICO PER IL MULTIMEDIA E WEB DESIGN
Area professionale	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF5 SPECIALIZZAZIONE
Prerequisiti in ingresso:	E' possibile accedere anche con qualifica professionale previa valutazione delle competenze in ingresso. E' prerequisito una buona conoscenza dell'utilizzo del computer. Livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale
Corso:	CS1871 ED 5006 Borgetto CS1871 ED 5016 Acireale CS1871 ED 5015 Messina
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Numero di partecipanti:	8-15
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026
Durata della prova finale:	12 (ore)

Articolazione corso

Descrizione della Qualifica:

Il Tecnico grafico per il multimedia e web design è in grado di progettare e realizzare la grafica di un sito web, applicando criteri di fattibilità, usabilità e accessibilità. Il tecnico è inoltre in grado di produrre animazioni video, implementare contributi multimediali e di eseguire la pubblicazione in rete. Utilizza adeguatamente le periferiche di input e output, server di rete, software grafici, di animazione ed editor HTML.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Progettare le applicazioni multimediali e gli aspetti grafici di comunicazione	90 teoria+ 40 stage	Tecniche di rappresentazione di strutture multimediali	30
		Tecniche di comunicazione multimediale e comunicazione visiva	30
		Accessibilità, usability e dinamiche di navigazione	30
Governare le caratteristiche tecniche dei mezzi di distribuzione	90 teoria+ 70 stage	Caratteristiche dei principali supporti/piattaforme di distribuzione	45
		Architetture di rete e loro caratteristiche	45
Gestire la costruzione di prodotti multimediali	90 teoria+ 70 stage	Utilizzo professionale dei software per grafica bitmap e vettoriale	30
		Utilizzo professionale dei software di animazione e degli editor HTML	30
		Concetti base di editing audio e video	30
Valutare la qualità del prodotto multimediale	90 teoria+ 60 stage	Procedure di pubblicazione	45
		Strategie di diffusione del prodotto	45
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30
--	--	------------------	----

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	TECNICO INFORMATICO		
Area professionale	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF5 SPECIALIZZAZIONE		
Prerequisiti in ingresso:	E' possibile accedere al percorso con qualifica professionale in ambito informatico, commerciale e dell'automazione e/o esperienza professionale coerente, previo accertamento delle competenze in ingresso. Livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale		
Corso:	CS1876 ED5028 Borgetto CS1876 ED5051 Acireale CS1876 ED5050 Messina		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
Il Tecnico informatico è in grado di installare e configurare sistemi client in rete ed eseguire il monitoraggio delle funzioni in esercizio, interagendo con gli utenti per la soluzione di problemi tecnici. Utilizza software tipico dei contesti aziendali producendo funzionalità integrate ed automatizzate. Collabora con il servizio di assistenza tecnica e segue le evoluzioni delle tecnologie di riferimento.			
COMPETENZE TECNICHE PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Gestire risorse informatiche	150 teoria+ 120 stage	Architettura e componenti hardware e software del sistema	50
		Tecniche e procedure per l'installazione e la configurazione del sistema	50
		Sicurezza informatica	50
Attuare la manutenzione del sistema informatico	70 teoria+ 40 stage	Procedure e tecniche di diagnostica e ripristino funzionalità	70
Realizzare soluzioni informatiche personalizzate	140 teoria+ 80 stage	Funzionalità avanzate degli applicativi per l'automazione d'ufficio	70
		Automazione di procedure e documenti	70
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ATTORE		
Area professionale	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF 4 SPECIALIZZAZIONE		
Prerequisiti in ingresso:	Sono previsti i seguenti prerequisiti: Frequenza in precedenza di scuole teatrali o stage teatrali. - Curriculum con formazione nelle performing art e attivita' teatrali svolte, certificate da direttore artistico o regista. Risulta importante la contestualizzazione dell'esperienza teatrale pregressa e la motivazione della scelta del corso. E' richiesta la conoscenza di concetti fondamentali di tecnologia informatica ed uso del computer. E' richiesto un attestato di idoneità fisica. Livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale		
Corso:	CS1879 ED5065 Messina CS1879 ED5056 Borgetto CS1879 ED5066 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:	L'Attore è colui che interpreta il ruolo di un personaggio sulla scena, attraverso gli strumenti della recitazione, delle tecniche vocali e del canto e delle tecniche legate al movimento e al corpo avendo coscienza di ogni dettaglio della sua performance. Deve essere in grado di comprendere e tradurre in pratica le indicazioni di un regista ma anche creare un suo percorso interpretativo autonomo, può interpretare testi letterari esistenti o lavorare sulla scrittura di scena e l'improvvisazione. Deve sapersi relazionare con i suoi compagni di lavoro, di scena anzitutto ma anche con tutte le altre figure professionali con cui può avere a che fare nell'ambito dello spettacolo. Deve avere coscienza in ogni momento delle persone che compongono il pubblico e sapere entrare in relazione con loro. Deve essere in grado di orientarsi nel mercato del lavoro partecipando ad audizioni e informandosi sulle attività di produzione esistenti. Sa aggiornare e verificare le proprie competenze in modo costante anche in relazione ai settori complementari allo spettacolo dal vivo, quali, tra gli altri, radiofonia, cinema, doppiaggio e televisione.		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Riconoscere i generi teatrali	30 teoria+ 30 stage	Storia del teatro e dello spettacolo	10
		Storia dell'arte dell'attore	10
		Elementi di cultura musicale	10
Sviluppare l'espressività nel linguaggio vocale	90 teoria+ 90 stage	Foniatria e Logopedia	10
		Dizione	10
		Voce/canto	50
		Lettura espressiva	20
Promuovere l'espressività nel linguaggio fisico	90 teoria+ 90 stage	Acrobatica	30
		Danza	30
		Tecniche del movimento	30
Interpretare un ruolo	90 teoria+ 90 stage	Interpretazione	20
		Recitazione	50
		Improvvisazione e scrittura scenica	20
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	OPERATORE INFORMATICO DI RISORSE WEB		
Area professionale	CULTURA INFORMAZIONE E TECNOLOGIE INFORMATICHE		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF 3 QUALIFICA		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1886 ED 5092 Acireale CS1886 ED 5088 Messina CS1886 ED 5082 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Utilizzare l'ambiente operativo	150 teoria+ 90 stage	Architettura e componenti hardware e software del sistema	30
		Introduzione alle reti	30
		Funzionalità dell'ambiente operativo	30
		Software per il trattamento dati	30
		Trattamento testi per il web	15
		Elementi di comunicazione mediale	15
Utilizzare le risorse del Web	150 teoria+ 110 stage	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	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO ALLE LAVORAZIONI ORAFE AL BANCO		
Area professionale	MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF 2 QUALIFICA		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1896 ED5105 Borgetto CS1896 ED5106 Acireale CS1896 ED5102 Messina		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
L'introduzione di tecnologie innovative in campo orafa ha fatto emergere l'esigenza di figure funzionali alle fasi di completamento e finitura del processo. L'addetto alle lavorazioni orafe al banco è impiegato nei processi di preparazione e riproduzione seriale, nei processi fusori e di rifinitura del manufatti di oreficeria. L'addetto alle lavorazioni orafe al banco conosce le proprietà dei metalli e delle leghe, i processi di lavorazione in oreficeria e incassatura, di cui conosce le tecniche di base delle lavorazioni al banco; conosce le tecniche di prototipazione, di fusione e i trattamenti di pulitura e rifinitura dei gioielli. Potrà trovare impiego in aziende del distretto orafa, nei reparti di preparazione alla microfusione, oreficeria, incassatura, pulitura e rifinitura.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Individuare i componenti del gioiello	100 teoria+ 30 stage	Disciplina dei titoli e dei marchi dei metalli preziosi	40
		Proprietà dei materiali e dei metalli	30
		Gemmologia	30
Programmare il ciclo di lavorazione	100 teoria+ 70 stage	Strumenti di lavoro e di misura	20
		Tecniche di prototipazione	20
		Tecniche di fusione	20
		Tecniche di lavorazione del metallo	20
		Tecniche di saldatura	20
Completare il gioiello	100 teoria+ 100 stage	Lavorazioni a freddo	20
		Tecniche di lavorazione	20
		Tecniche di saldatura	20
		Tecniche di finitura	20
		Tecniche di incisione-incassatura	20
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	OPERATORE DELLE CONFEZIONI- SARTO CONFEZIONISTA		
Area professionale	MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF 3 QUALIFICA		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1903 ED5135 Messina CS1903 ED5129 Borgetto CS1903 ED5136 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Interpretare il figurino	60 teoria+ 40 stage	L'immagine moda	30
		Merceoologia tessile	30
Progettare il cartamodello	60 teoria+ 40 stage	Laboratorio di modello	30
		Correzioni e sdifettamenti	30
Gestire il piazzamento del modello ed il taglio del tessuto	60 teoria+ 40 stage	Laboratorio piazzamenti	30
		Tecnologie di sala taglio	30
Gestire la confezione del capo	60 teoria+ 30 stage	Elementi di sicurezza	30
		Laboratorio di confezione	30
Riconoscere la classificazione delle non conformità	60 teoria+ 60 stage	Classificazione dei difetti	15
		Tecniche di pinzatura e rammendo	15
		Le procedure per il controllo qualità	15
		Perfezionamento al rammendo industriale	15
Eseguire ricami a mano e/o a macchina	60 teoria+ 30 stage	Principi di ricamo, ricamo classico e ricamo innovativo	30
		Composizione e scelta del disegno per il ricamo	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	TECNICO COSTUMISTA TEATRALE E CINEMATOGRAFICO		
Area professionale	CULTURA MANIFATTURIERA, MECCANICO E ARTIGIANATO/TAC (Tessile Abbigliamento Calzature) e Sistema Moda		
Certificazione prevista in uscita:	4 EQF SPECIALIZZAZIONE		
Prerequisiti in ingresso:	Percorso destinato a diplomati. In mancanza di diploma è consentito l'accesso a coloro in possesso di qualifica del settore tessile abbigliamento o di percorso formativo libero comprovato e/o con esperienza lavorativa nel settore tessile e abbigliamento livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale		
Corso:	CS1914 ED 5173 Acireale CS1914 ED 5172 Messina CS1914 ED 5168 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica: Il Tecnico progettista di costume teatrale e cinematografico è una figura professionale che si occupa delle attività relative alla creazione di costume scenico, sviluppando gli elementi idonei all'interpretazione del carattere dei personaggi-attori di testi e sceneggiature scritti, musicali e danzati. Egli ha una visione globale della messa in scena dell'opera letteraria, lirica, balletto classico e moderno che gli consente di contestualizzare correttamente le proprie creazioni in rapporto alle scelte registiche, scenografiche e coreografiche delle messa in opera. Tale figura svolge un compito chiave nell'analisi del testo scenico al fine di rispettare i ruoli dei personaggi, rendendoli identificabili allo spettatore, ma altresì riveste un ruolo inventivo nell'ideazione dei bozzetti e nella realizzazione o nella ricerca del prodotto manufatto finito che risponda sia ai requisiti di attinenza rispetto al contesto sia ai parametri di vestibilità agevole all'indosso e di comunicazione immediata del carattere psicologico del personaggio con la scelta opportuna e mirata sia del modello sia del tessuto del costume.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Saper individuare gli elementi fondamentali per contestualizzare il costume	90 teoria+ 60 stage	Il testo letterario per il teatro e per il cinema	30
		Il libretto dell'opera lirica	20
		Il "racconto" del balletto classico	20
		Le tipologie di personaggi-base	20
Conoscere le tecniche di rappresentazione antiche e moderne	90 teoria+ 60 stage	Elementi di storia del costume	20
		Elementi di tecnica del bozzetto	30
		Elementi di storia dell'illustrazione	20
		Metodologie di rappresentazione grafica di scena	20
Eseguire operazioni di costruzione del costume	90 teoria+ 60 stage	Elementi di merceologia tessile	20
		Elementi di modellistica integrata	20
		Elementi di tecnica modellistica	20
		Elementi di tecnica della confezione	30
Progettare soluzioni per realizzare il costume	90 teoria+ 60 stage	Tecniche storiche di progettazione	30
		Tecniche di confezione contestualizzata	30
		Elementi di conformità tra progetto e prodotto	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	TECNICO DELL'ABBIGLIAMENTO - STILISTA PROGETTISTA MODA
Area professionale	MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO
Certificazione prevista in uscita:	5 EQF SPECIALIZZAZIONE
Prerequisiti in ingresso:	Percorso destinato a diplomati. In mancanza di diploma è consentito l'accesso a coloro in possesso di qualifica del settore tessile abbigliamento o di percorso formativo libero comprovato e/o con esperienza lavorativa nel settore tessile e abbigliamento
Corso:	CS1921 ED 5191 Borgetto CS1921 ED 5196 Acireale CS1921 ED 5195 Messina
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Numero di partecipanti:	8-15
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026
Durata della prova finale:	12 (ore)

Articolazione corso

Descrizione della Qualifica:

Lo Stilista – Progettista moda è un professionista capace di concepire e progettare prodotti per il sistema moda. Il progettista moda progetta e struttura collezioni coerenti con la tendenza e con il target aziendale, attraverso la ricerca delle informazioni, delle tendenze moda di tessuti, colori, accessori e linee. Il suo scopo è quello di contestualizzare il prodotto non solo all' interno di un mercato, ma anche di una società con propri rituali e modalità di consumo, prevedendone l' impatto sociale. A tal fine, questa figura professionale è in grado di: organizzarsi nell' ambito delle ricerche di tendenza; eseguire ricerche e campionature di tessuti; scegliere i tessuti, le forniture e gli accessori sia in fase di campionatura che in fase di creazione collezione; abbinare i colori; creare figurini/schizzi che illustrano coerentemente la collezione; preparare i disegni piatti che illustrano le proporzioni ed i tagli di ogni capo; preparare le schede tecniche di lavorazione; partecipare al coordinamento ed alla gestione del campionario; spiegare il suo intendimento stilistico ad ufficio modello e sarti campionaristi; visionare e misurare tele e capi prototipo individuando difetti e correzioni; approvare i capi definitivi corredandoli di schede definitive; studiare le cartelle colori di proposta; presentare la collezione. Questa figura professionale si potrà inserire in aziende del settore abbigliamento che gestiscano collezioni programmate o pronte osservando qualsiasi target e rivolgendosi ad ogni tipologia di utenza, quali: laboratori, piccole industrie o industrie dotate di ufficio stile, ufficio progetto modello e ufficio prodotto; agenzie stile e studi stilistici; atelier con produzione propria e vendita diretta; case di alta moda; giornali o riviste settoriali, studi di design.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Individuare le tendenze della moda	120 teoria+ 80 stage	Merceologia tessile	40
		Informatica del settore: Internet	40
		Struttura della collezione	40
Progettare la collezione	120 teoria+ 80 stage	Disegno del figurino	30
		Storia del costume	30
		Informatica del settore: Adobe Photoshop ed Adobe Illustrator	30
		Struttura della collezione	30
Gestire il campionario	120 teoria+ 80 stage	Teoria dei modelli	40
		Teoria delle confezioni	40
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO ALLE MURATURE, INTONACI E POSA MATERIALI LAPIDEI		
Area professionale	MANIFATTURIERA E ARTIGIANATO		
Certificazione prevista in uscita:	2 EQF CERTIFICAZIONE		
Prerequisiti in ingresso:	Nessuna scolarità prevista		
Corso:	CS1924 ED5225 Messina CS1924 ED5220 Borgetto CS1924 ED5226 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
L'addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei è in grado di: - eseguire murature portanti, di tamponamento, tramezzature, nel rispetto delle norme di isolamento termico e acustico; - recuperare e ripristinare le murature esistenti; - realizzare camini e tubazioni di scarico e areazione; - rivestire o ripristinare le murature con ogni tipo di malta, tradizionale o tipica, a base calce o premiscelati, a mano o con mezzi meccanici; - predisporre i sottofondi ed i supporti; - realizzare la posa delle pavimentazioni, dei rivestimenti e delle scale con marmi, graniti, pietre ecc.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Realizzare lavorazioni in muratura per costruzioni edili, sulla base di indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	120 teoria+ 80 stage	Disegno tecnico	20
		Tracciamenti e strumenti di misura	20
		Tecnologie dei materiali	20
		Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	20
		Tipologie di lavorazione in muratura	20
Realizzare lavorazioni di intonacatura per costruzioni edili, sulla base delle indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	120 teoria+ 80 stage	Macchine e attrezzature	20
		Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	15
		Tecnologie dei materiali	15
		Tipologie di malte	15
		Strumenti di misura e tracciamento	15
		Tecniche di arriccio	15
		Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	15
		Verifica dell'orizzontalità/verticalità	15
Macchine e attrezzature	15		
Eseguire opere di posa materiali lapidei, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	120 teoria+ 80 stage	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	20
		Tipologie di malte e loro preparazione	20
		Strumenti e metodi di livellazione e tracciamento	15
		I materiali lapidei	15
		Procedure di taglio e modellazione dei lapidei	15
		Tecniche di posa e finitura	15
		Difetti e contestazioni di posa	20
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO IMPIANTI ELETTRICI CIVILI		
Area professionale	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI		
Certificazione prevista in uscita:	2 EQF CERTIFICAZIONE		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1929 ED 5238 Acireale CS1929 ED 5237 Messina CS1929 ED 5230 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	100 teoria+ 90 stage	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20
		Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	20
		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	10
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	100 teoria+ 30 stage	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	40
		Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	30
		Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	30
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 teoria+ 80 stage	Caratteristiche dei conduttori elettrici	15
		Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	15
		Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	10
		Modalità di cablaggio	15
		Schemi elettrici	15
		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	10



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO INSTALLAZIONE IMPIANTI IDROSANITARI
Area professionale	EDILIZIA ED IMPIANTI/Edilizia
Certificazione prevista in uscita:	2 EQF CERTIFICAZIONE
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado
Corso:	CS1934 ED5260 Borgetto CS1934 ED5268 Acireale CS1934 ED5267 Messina
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Numero di partecipanti:	8-15
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026
Durata della prova finale:	12 (ore)

Articolazione corso

Descrizione della Qualifica:

Il profilo di addetto installazione impianti idrosanitari ha le competenze di base per operare nel settore idraulico civile, in affiancamento ad operatori maggiormente qualificati. L'addetto è in grado di operare in autonomia per quanto riguarda la predisposizione dei componenti da installare, per quanto riguarda le operazioni di montaggio e collegamento degli impianti sanitari e per quel che riguarda le 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.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	120 teoria+ 80 stage	Componenti idrosanitari	60
		Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	60
Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	120 teoria+ 80 stage	Lavorazioni per il collegamento di tubi	120
Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	120 teoria+ 80 stage	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	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	MEDIATORE INTERCULTURALE		
Area professionale	SERVIZI ALLA PERSONA		
Certificazione prevista in uscita:	5 EQF SPECIALIZZAZIONE		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di II grado/diploma professionale		
Corso:	CS1939 ED5289 Messina CS1939 ED5286 Borgetto CS1939 ED5290 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
<p>Il mediatore interculturale individua e veicola i bisogni dell'utente straniero, lo assiste e lo facilita ad inserirsi nel paese ospitante, svolge attività di raccordo tra l'utente e la rete dei servizi presenti sul territorio, promuove interventi rivolti alla diffusione della inter-culturalità. Nello specifico è un operatore sociale che svolge attività di intermediazione linguistica e culturale e di informazione tra il cittadino straniero e la società di accoglienza, favorendo la rimozione delle barriere culturali e linguistiche, la valorizzazione delle diversità culturali, l'integrazione socio-economica, la fruizione dei diritti e l'osservanza dei doveri di cittadinanza. Decodifica e interpreta i bisogni dello straniero e assicura un'adeguata risposta in termini di servizi pubblici e privati territoriali. Offre consulenza al singolo utente, alle famiglie, alle associazioni di immigrati rispetto ai diritti e doveri previsti dall'ordinamento italiano. Accompagna il cittadino straniero nell'accesso alle strutture sanitarie, giudiziarie, amministrative e favorisce l'inserimento nel mondo della scuola, del lavoro e della società in generale. Parallelamente aiuta le istituzioni italiane a relazionarsi con l'utente, favorendo la comunicazione con figure come medici, insegnanti, magistrati e avvocati, impiegati pubblici e operatori della formazione e dei servizi per l'impiego, personale delle carceri. Ha un'adeguata conoscenza della lingua italiana, una buona conoscenza delle lingue straniere ai fini della mediazione e dei codici culturali sottesi del gruppo immigrato di riferimento e dell'ambito situazionale in cui l'attività si svolge. È dotato di adeguate capacità comunicative, di relazione e di gestione dei conflitti.</p>			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Analizzare i bisogni e le risorse del cittadino straniero e il contesto di intervento	105 teoria+ 25 stage	Elementi di psicologia, sociologia e antropologia culturale.	25
		Tecniche di osservazione e metodologia della ricerca sociale.	20
		Modelli e teorie di analisi dei bisogni.	20
		Normativa e procedure italiane ed europee in materia di immigrazione.	20
		Politiche sociali: il territorio come sistema di rete.	20
		Elementi di psicologia, sociologia e antropologia culturale.	20
Comprendere il linguaggio e i codici delle diverse culture e facilitare lo scambio comunicativo	105 teoria+ 50 stage	Tecniche di comunicazione verbale e non verbale.	10
		Tecniche di base della comunicazione e gestione dei conflitti.	15
		Comunicazione e mediazione interculturale.	15
		Tecniche di interpretariato.	10
		Cultura e lingua straniera veicolare parlata e scritta.	15
		Lingua e cultura italiana L2.	15
		Metodi e tecniche di ascolto e produzione orale.	15
		Metodi e tecniche di produzione scritta.	10
Realizzare interventi di mediazione tra il cittadino straniero e i diversi contesti di riferimento, facilitando lo scambio tra immigrato	105 teoria+ 45 stage	Organizzazione e funzionamento dei servizi di pubblica utilità in Italia.	10
		La legislazione sull'immigrazione.	15



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioeme@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



e operatori, servizi, istituzioni, imprese del territorio di riferimento		Principi legislativi del diritto internazionale comunitario e nazionale sulla tutela dei diritti umani.	10
		Elementi della Costituzione Italiana.	15
		Educazione ai diritti/doveri di cittadinanza.	10
		Strategie di contrasto alla discriminazione e di sostegno alle pari opportunità.	15
		Sviluppo di comunità e lavoro di rete	15
		Strategie di mediazione dei conflitti	10
Progettare interventi di orientamento e percorsi di integrazione interculturale nei differenti contesti di vita	105 teoria+ 60 stage	Rappresentazione sociale dello Straniero e delle correlate percezioni collettive in diversi ambiti sociali.	15
		Processi di formazione e di superamento di stereotipo, stigma e pregiudizio e il ruolo dei media nella loro veicolazione.	10
		Processi e fasi che caratterizzano le relazioni interculturali.	15
		Teorie e tecniche di progettazione.	10
		Teorie e tecniche di valutazione.	10
		Finalità e tecniche della documentazione professionale.	15
		Legislazione e organizzazione dei servizi.	15
		Elementi di diritto di famiglia.	15
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	PET-SITTER		
Area professionale	SERVIZI ALLA PERSONA		
Certificazione prevista in uscita:	3 EQF CERTIFICAZIONE		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale		
Corso:	CS1943 ED5310 Acireale CS1943 ED5309 Messina CS1943 ED5297 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
<p>Il pet-sitter si occupa dell'accudimento, della pulizia non professionale, della custodia e della cura dei principali animali da compagnia (primariamente cani e gatti, uccelli, pesci, piccoli roditori), nel rispetto delle condizioni di igiene, del benessere psico-fisico degli stessi e della sicurezza loro e dei proprietari e delle altre persone che vi potrebbero entrare in contatto. L'operatore supporta il proprietario/detentore di animali d'affezione nel garantire la soddisfazione di loro bisogni fisiologici (alimentazione e pulizia quotidiana), motori e sociali (interazione e svago), nel rispetto delle esigenze fisiologiche ed etologiche specifiche. Offre servizi di "pensione per animali" (mantenimento e custodia dell'animale per i tempi limitati in ambienti adeguati) e di pet-sitting (accudimento dell'animale presso il domicilio del proprietario per tempi stabiliti, sgambamento, ecc.). Fornisce inoltre ai proprietari suggerimenti per l'allestimento degli spazi di vita, l'igiene quotidiana, il nutrimento e le attività ludiche degli animali. Le attività di igiene e pulizia non equivalgono ad attività di toelettatura professionale di animali domestici e sono limitate agli interventi di cura quotidiana dell'animale durante il periodo di accudimento. Lavora con contratto di lavoro dipendente presso imprese specializzate oppure come lavoratore autonomo</p>			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Gestire le esigenze quotidiane degli animali d'affezione coadiuvando il proprietario/detentore nella corretta gestione dell'animale	120 teoria+ 110 stage	Caratteristiche degli animali d'affezione	20
		Elementi di comunicazione interspecifica e intraspecifica	1520
		Elementi di salute e benessere degli animali d'affezione	20
		Elementi di anatomia, fisiologia e patologia dei principali animali da compagnia	15
		Elementi di etologia dei principali animali da compagnia	15
		Elementi di parassitologia dei principali animali da compagnia	15
		Elementi di primo soccorso veterinario	15
Gestire la soddisfazione dei bisogni fisiologici (alimentazione e pulizia), motori e sociali (interazione e svago) secondo le indicazioni del proprietario/detentore dell'animale d'affezione	120 teoria+ 85 stage	Normativa a tutela degli animali domestici	10
		Tecniche per l'allestimento di spazi e attrezzature di accoglienza e contenimento degli animali da affezione	10
		Tecniche di igiene e manutenzione degli spazi e attrezzature destinati ad accogliere animali d'affezione	10
		Tecniche e attrezzature per il trasporto in sicurezza dei principali animali da compagnia	15
		Caratteristiche ed utilizzo di prodotti per l'igiene quotidiana, la cura estetica non professionale e il benessere degli animali d'affezione	15
		Fabbisogni, caratteristiche e abitudini alimentari degli animali d'affezione	15
		Attività ludiche, motorie e relazionali specifiche	15
		Regole e peculiarità dell'attività motoria	15



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



		Elementi di attivazione mentale	15
Effettuare la gestione economico-amministrativa della propria attività	120 teoria+ 45 stage	Elementi di contabilità aziendale	20
		Elementi di contrattualistica del lavoro	20
		Elementi di gestione d'impresa	20
		Elementi di marketing	20
		Elementi di tecnica commerciale	20
		Normativa in materia di tutela della Privacy	20
		Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie	
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO ALLA MANUTENZIONE MONTAGGIO STAND ED EVENTI		
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF 2		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1948 ED 5352 Borgetto CS1948 ED 5341 Acireale CS1948 ED 5338 Messina		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
L'addetto alla manutenzione, montaggio e allestimento stand e eventi gestisce in autonomia, con la supervisione di un responsabile, l'intero processo di allestimento, di uno stand, di un'area espositiva o di una mostra. Gli operatori nell'ambito degli allestimenti fieristici e di eventi hanno conoscenze e abilità nella gestione di progetti strutturati e complessi. Questa figura professionale deve avere conoscenze elettriche, tecniche e informatiche, capacità organizzative e competenze che le consentano di lavorare in sicurezza.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Contestualizzare soluzioni progettuali	180 teoria+ 120 stage	Tecnologie di costruzione	45
		Elementi di disegno tecnico	45
		Attrezzature	45
		Elementi di grafica	45
Programmare il ciclo di lavoro	180 teoria+ 120 stage	Elementi di impiantistica civile e industriale	30
		Logistica e Magazzino	30
		Verifica impianti in sicurezza	40
		Procedure di sicurezza	40
		Norme di igiene e sicurezza	40
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioeme@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO MAGAZZINO E LOGISTICA		
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF 2		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1957 ED5379 Messina CS1957 ED5352 Borgetto CS1957 ED5357 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Collaborare alla gestione del magazzino	100 teoria+ 50 stage	Elementi di merceologia	25
		Elementi di approvvigionamento e logistica	25
		Tecniche di gestione del magazzino	25
		Rischi specifici correlati alle attività di gestione magazzino	25
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in entrata e allo stoccaggio	100 teoria+ 50 stage	Procedure di ricevimento	50
		Elementi di stoccaggio delle merci	50
Collaborare alla gestione dei flussi (materie prime, semilavorati, merci, prodotti finiti) in uscita	100 teoria+ 100 stage	Procedure di spedizione	100
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	OPERATORE GESTORE IMPRESA DI PULIZIA		
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF 3		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1957 ED5380 Acireale CS1957 ED5379 Messina CS1957 ED5373 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
L'operatore gestore di impresa di pulizia gestisce gli interventi di pulizia ordinaria e straordinaria, di base e industriale, curando anche le attività di disinfezione, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione, nel rispetto delle normative ambientali e di sicurezza vigenti. All'interno dell'impresa di pulizia è in grado di organizzare piani di lavoro e di interfacciarsi con la clientela. Possiede una buona conoscenza delle procedure e delle tecniche degli interventi da effettuare, delle schede di sicurezza dei prodotti, delle attrezzature e degli strumenti di lavoro, nonché dei basilari elementi gestionali e amministrativi.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Contestualizzare gli interventi di pulizia e disinfezione	80 teoria+ 70 stage	Normativa in materia di pulizia e igiene degli ambienti	20
		Sicurezza - rischi specifici	20
		Attrezzature e prodotti per la pulizia e l'igiene	20
		Tecniche di pulizia e disinfezione di spazi e ambienti	10
		Tecniche e procedure di smaltimento rifiuti	10
Contestualizzare gli interventi di disinfestazione, di derattizzazione e di sanificazione	80 teoria+ 50 stage	Attrezzature e prodotti per la disinfestazione, derattizzazione e sanificazione	30
		Tecniche di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione	25
		Normativa in materia di disinfestazione, derattizzazione e sanificazione	25
Contribuire alla gestione dell'impresa di pulizia	80 teoria+ 40 stage	Elementi di organizzazione e gestione impresa di pulizia	30
		Tecniche di amministrazione	25
		Tecniche di comunicazione	25
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO VENDITE		
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI		
Certificazione prevista in uscita:	Livello EQF 2		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS1962 ED5395 Borgetto CS1962 ED5400 Acireale CS1962 ED5399 Messina		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
L'Addetto vendite è una figura professionale con caratteristiche prettamente esecutive, in grado di svolgere compiti connessi alla vendita di merci, unendo alle conoscenze tecniche del mestiere una buona capacità di comunicazione con il cliente. Ha la funzione di accogliere, informare e assistere il cliente fino alla consegna del prodotto. Sulla base di specifiche assegnate cura la sistemazione dei locali, sia in termini di igiene e pulizia che di allestimento degli spazi espositivi interni e della vetrina, provvedendo anche, in raccordo con il magazzino, al rifornimento degli scaffali o altri spazi espositivi. Si occupa inoltre della preparazione delle merci e del loro confezionamento e, se necessario, effettua le operazioni di cassa utilizzando procedure e tecnologie informatiche. L'Addetto vendite è una figura polivalente che può trovare impiego nelle piccole come nelle grandi aziende di distribuzione di qualsiasi settore, food e non food.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Contribuire al funzionamento del punto vendita	100 teoria+ 100 stage	Elementi di organizzazione delle vendite	20
		Elementi di gestione del magazzino	20
		Elementi di merceologia	10
		Elementi di tecnica commerciale	10
		Procedure e tecniche di igiene e pulizia e riordino	20
		Sicurezza - rischi specifici	20
Partecipare al processo di vendita	100 teoria+ 70 stage	La comunicazione nel contesto di vendita	40
		Servizi operativi di vendita	30
		Elementi di customer care e customer satisfaction	30
Curare la presentazione delle merci	100 teoria+ 30 stage	Tecniche di confezionamento	40
		Tecniche espositive	30
		Elementi di igiene-HACCP	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	COORDINATORE VOLI (TURN AROUND COORDINATOR)		
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI		
Certificazione prevista in uscita:	SPECIALIZZAZIONE 4 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO		
Corso:	CS1968 ED 5420 Messina CS1968 ED 5408 Borgetto CS1968 ED 5421 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
Il Coordinatore voli e' un profilo aeroportuale che assicura l'adeguatezza e la disponibilita' delle piazzole di parcheggio dell'aeromobile all'interno degli aeroporti, in relazione agli orari di arrivo/partenza dei voli. Coordina a terra l'attivita' pianificata dalla torre di controllo per cio' che riguarda i parcheggi degli aerei e verifica in caso di ritardi dei voli gli eventuali spostamenti di piazzole di parcheggio; monitora costantemente le condizioni di sicurezza della fase di parcheggio: la corretta viabilita' dei mezzi, l'assenza di ostacoli e pericoli in caso di stato di moto dell'aeromobile. Effettua il passaggio di informazioni con comandante e pilota, la certificazione di piani di carico e orari e l'aggiornamento delle informazioni di volo al pubblico. Garantisce anche il corretto passaggio delle informazioni da terra al comandante ed interviene secondo un protocollo stabilito in caso di emergenze.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Effettuare il passaggio di informazioni con comandante e pilota	100 teoria	Normative IATA	10
		Mappe e carte aeronautiche	10
		Piani di volo	10
		Normative di Compagnia	20
		Inglese	10
		Bollettini e carte meteo, NOTAMS	20
		Normative ICAO	20
Effettuare l'aggiornamento delle informazioni di volo al pubblico	100 teoria	Fraseologia aeronautica	30
		Normative di compagnia	30
		Normative IATA	20
		Regolamentazione aeronautica	20
Effettuare la certificazione di piani di carico e orari	100 teoria	Modulistica: loadsheet, lista passeggeri, lista assistenze	10
		Normative di Compagnia	10
		Normative IATA	10
		Processi operativi del sistema aeroportuale	10
		Regolamentazione aeronautica	10
		Procedure di controllo e compilazione documenti di trasporto	20
		Organizzazioni nazionali/internazionali (ICAO,...) aviazione	20
		Normative ICAO	10
Controllare le piazzole di parcheggio degli aeromobili	100 teoria	Operazioni di scalo	20
		Normative IATA	10
		Normative di Compagnia	10
		Procedure di sicurezza in fase di decollo/atterraggio	10
		Regolamentazione aeronautica	10



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



		Normative ICAO	10
		Sistemi per evitare le collisioni (di bordo e basati a terra)	10
		Strumenti di Logistic Planning	10
		Sistema di numerazione e orientamento delle piste	10
Effettuare la gestione delle emergenze interno campo	100 teoria	Regolamentazione aeronautica	10
		Normative IATA	10
		Normative di Compagnia	10
		Normative ICAO	10
		Organizzazioni aviazione nazionali/internazionali (ICAO,...)	10
		Strumenti di Logistic Planning	10
		Apparati ATC (Radio, VDF/UDF, radar, ecc.)	10
		Elementi di gestione logistica interna ed esterna	10
		Equipaggiamenti di emergenza aerei	10
		Servizio di allarme (ALS/Alerting service)	10
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	OPERATORE SPECIALIZZATO E-COMMERCE		
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI		
Certificazione prevista in uscita:	SPECIALIZZAZIONE 4 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	Qualifica professionale in ambito informatico o gestionale/amministrativo/commerciale. In presenza di qualifica professionale diversa da quella indicata e' prevista la somministrazione di prova selettiva per l'accertamento delle capacita' tecnico professionali necessarie e sufficienti per frequentare il percorso formativo (elementi di base di tecnica commerciale e di lingua inglese). livello minimo di scolarita': Qualifica		
Corso:	CS1972 ED5446 Acireale CS1972 ED5445 Messina CS1972 ED5434 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:	L'Operatore specializzato e-commerce si inserisce nel processo di commercializzazione dei prodotti/servizi attraverso strumenti informatici, collaborando alla realizzazione di soluzioni di e-commerce. E' in grado di rapportarsi con il responsabile di progetto/servizio collaborando alle procedure inerenti il processo di commercializzazione on-line dei prodotti/servizi, integrandosi, in particolare con la funzione marketing.		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Collaborare ad una soluzione di commercio elettronico	180 teoria+ 120 stage	Normativa sul commercio on-line	60
		Elementi e strumenti di web marketing	60
		Elementi di e-commerce	60
Collaborare ad una soluzione di compravendita on-line	180 teoria+ 120 stage	Tecniche di incasso e pagamento	90
		Elementi di Customer Service	90
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	COLLABORATORE DI CUCINA		
Area professionale	TURISMO E SPORT		
Certificazione prevista in uscita:	CERTIFICAZIONE 2 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS2038 ED 5794 Borgetto CS2038 ED 5802 Acireale CS2038 ED 5801 Messina		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
Il collaboratore di cucina interviene, a livello esecutivo, nelle attività della ristorazione a supporto dei responsabili dei processi di lavoro. L'utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla preparazione dei pasti con competenze di base nella scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti cucinati.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	150 teoria+ 120 stage	Attrezzature di servizio	30
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	20
		Principali terminologie tecniche di settore	20
		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	20
		Tecniche di comunicazione organizzativa	20
		Tecniche di pianificazione	20
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualità definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	150 teoria+ 80 stage	Elementi di gastronomia	30
		Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi	30
		Standard di qualità dei prodotti alimentari	30
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	30
		Utensili per la preparazione dei cibi	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioeme@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	COLLABORATORE DI SALA E BAR		
Area professionale	TURISMO E SPORT		
Certificazione prevista in uscita:	CERTIFICAZIONE 2 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS2044 ED5858 Messina CS2044 ED5835 Borgetto CS2044 ED5859 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	100 teoria+ 100 stage	Attrezzature di servizio	10
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	15
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	15
		Principali terminologie tecniche di settore	15
		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	15
		Tecniche di comunicazione organizzativa	15
		Tecniche di pianificazione	15
Servire in sala pasti e bevande nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	100 teoria+ 30 stage	Tecniche di comunicazione	40
		Tecniche di servizio base ed avanzate	40
		Tipologie di servizio banqueting	20
Somministrare bevande, gelati, snack, prodotti di caffetteria e pasticceria nel rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti	100 teoria+ 70 stage	Attrezzature e risorse tecnologiche per il servizio	25
		Caratteristiche dei prodotti e delle materie prime	25
		Normativa sulla mescita/somministrazione alcolici	25
		Tecniche di servizio al tavolo	25
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	COLLABORATORE POLIVALENTE NELLE STRUTTURE RICETTIVE E RISTORATIVE		
Area professionale	TURISMO E SPORT		
Certificazione prevista in uscita:	CERTIFICAZIONE 2 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS2048 ED 5891 Acireale CS2048 ED 5890 Messina CS2048 ED 5876 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:	<p>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.</p>		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Collaborare con l'èquipe di lavoro presente nella struttura ricettiva e ristorativa	120 teoria+ 80 stage	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	40
Agire con uno stile comportamentale coerente con il contesto	120 teoria+ 80 stage	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	40
Organizzare operazioni finalizzate alla funzionalità, al decoro e all'igiene della struttura ricettiva	120 teoria+ 80 stage	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	30
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	Sommelier		
Area professionale	SERVIZI TURISTICI		
Certificazione prevista in uscita:	CERTIFICAZIONE 3 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	Titolo di istruzione secondaria inferiore		
Corso:	CS2053 ED5904 Borgetto CS2053 ED5916 Acireale CS2053 ED5915 Messina		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef	160 teoria+ 40 stage	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	40
Applicare modalità di gestione e controllo degli ordini	160 teoria+ 40 stage	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)	40
Cogliere le aspettative ed il grado di soddisfazione del cliente	160 teoria+ 40 stage	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	40
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	TECNICO DELLE ATTIVITÀ MOTORIE E SPORTIVE		
Area professionale	TURISMO E SPORT		
Certificazione prevista in uscita:	SPECIALIZZAZIONE 4 EQF		
Prerequisiti in ingresso:	Titolo di istruzione secondaria inferiore		
Corso:	CS2055 ED 5949 Messina CS2055 ED 5921 Borgetto CS2055 ED 5950 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Osservare la motricità nei suoi aspetti sensoriali, coordinativi, relazionali e psicologici, individuare le carenze, programmare gli interventi e valutarne l'efficacia	50 teoria+ 20 stage	Schemi motori e tappe evolutive	20
		Basi del movimento e principi di Chinesiologia attiva	10
		Psicologia Generale e Psicologia dello Sviluppo	10
		Chinesiologia applicata alla soddisfazione dei bisogni formativi	10
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 teoria+ 20 stage	Principi di metodologia e programmazione dell'intervento educativo	20
		Concetti base dell'igiene alimentare e educazione di uno stile di vita sostenibile	10
		Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	10
		Ambientalismo attivo	10
Pianificare interventi con metodologie di allenamento a breve, medio e lungo termine atti alla sostenibilità delle performance nel rispetto dello sportivo	50 teoria+ 15 stage	Tecniche e procedure per la definizione e l'utilizzo della scheda tecnica	20
		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	10
Identificare bisogni speciali e attuare interventi individualizzati per garantire la massima autonomia e il miglioramento della qualità della vita	40 teoria+ 10 stage	Elementi di Ergonomia e Posturologia	20
		Principi di Attività Fisica Adattata	10
		Principi di pedagogia speciale	10
Organizzare e pianificare l'attività nel rispetto delle normative di riferimento	58 teoria+ 15 stage	Normative sulle responsabilità giuridiche	10
		Normative in ordine all'igiene, alla sicurezza e alla tutela dell'ambiente	18
		Principi di deontologia professionale	10
		Normativa di riferimento per la tutela della privacy	10
		Certificazione del professionista di attività non regolamentate	10
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ACCONCIATORE		
Area professionale	SERVIZI ALLA PERSONA/Servizi alla persona		
Certificazione prevista in uscita:	ABILITAZIONE PROFESSIONALE		
Prerequisiti in ingresso:	Essere in possesso della qualifica di Operatore del benessere - acconciatore o equipollente. Ai sensi della legge 174/05: Si puo' essere ammessi all'esame finale di abilitazione anche dopo un periodo di inserimento della durata di un anno presso un'impresa di acconciatura, da effettuare nell'arco dei due anni (previo possesso della qualifica di Operatore del benessere-acconciatura o equipollente). Il periodo di inserimento consiste in un periodo di attività lavorativa qualificata. Si potrà accedere al corso a 17 anni se in possesso di qualifica di Operatore del benessere - Acconciatura o equipollente.		
Corso:	CS2066 ED6043 Acireale CS2066 ED6045 Acireale CS2066 ED5984 Messina CS2066 ED6044 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Predisporre e gestire l'accoglienza e l'assistenza funzionalmente alla personalizzazione del servizio	140 teoria+ 60 stage	Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	40
		Tecniche di counselling	40
		Tecniche di intervista	40
		Tecniche e procedure per l'utilizzo della scheda tecnica	20
Gestire i trattamenti e i servizi	150 teoria+ 60 stage	Analisi e trattamenti tricologici	25
		Tecniche avanzate di asciugatura e acconciatura	25
		Tecniche avanzate di taglio	25
		Tecniche avanzate - Servizi tecnici	25
		Strumenti tecnici innovativi	25
Gestire attività funzionali al servizio	140 teoria+ 60 stage	Tecniche di monitoraggio e di valutazione dei trattamenti e dei servizi	25
		Normativa di settore in ordine alla formazione, all'igiene, alla sicurezza, alla tutela dell'ambiente e dei lavoratori	15
		Elementi di amministrazione e di gestione aziendale	15
		Autoimprenditorialità	15
		Tecniche di marketing e merchandising	15



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	OPERATORE PER LA PREPARAZIONE DI PASTI SEMPLICI SU IMBARCAZIONI DA DIPORTO		
Area professionale	TURISMO E SPORT		
Certificazione prevista in uscita:	LIVELLO EQF 3		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS2073 ED6066 Acireale CS2073 ED6065 Messina CS2073 ED6059 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:	L'operatore per la preparazione di pasti semplici su imbarcazioni da diporto svolge l'attivita' a bordo di imbarcazioni di piccolo e/o medio cabotaggio gestendo la cambusa dell'imbarcazione, la pianificazione e realizzazione del menu' che deve soddisfare le preferenze e le eventuali specifiche degli ospiti. Conosce e utilizza le attrezzature, strumenti e prodotti tipici della cucina e le tecniche necessarie per una corretta ed igienica manipolazione, preparazione, cottura e servizio on board degli alimenti e delle bevande. E' responsabile, inoltre, della pulizia della cucina e della dispensa. Deve tenere nota dei controlli di manutenzione della cucina di bordo e fare in modo che tutti gli ambienti restino puliti, efficienti e organizzati. Svolgendo le mansioni a bordo, possiede un'adeguata conoscenza della struttura e dell'organizzazione delle attivita' di bordo e di governo dell'imbarcazione e rispetta la normativa di igiene e dei compiti fondamentali relativi alla sicurezza sull'imbarcazione. Ha buona conoscenza della lingua inglese, anche professionale ed e' in grado di rapportarsi con colleghi e clienti in un ambiente multiculturale.		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Definire e pianificare le fasi delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del sistema di relazioni	90 teoria+ 65 stage	Attrezzature di servizio	10
		Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	20
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di preparazione e distribuzione pasti	10
		Principali terminologie tecniche di settore	10
		Processi e cicli di lavoro del processo ristorativo	10
		Tecniche di comunicazione organizzativa	10
		Tecniche di pianificazione	20
Effettuare le operazioni di preparazione per la conservazione e lo stoccaggio di materie prime e semilavorati alimentari in conformita' alle norme igienico-sanitarie	50 teoria+ 35 stage	Elementi di biologia relativi alle alterazioni alimentari	10
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di conservazione e di stoccaggio delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	10
		Tecniche e sistemi di conservazione e stoccaggio degli alimenti	20
		Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	10
Scegliere e preparare le materie prime e i semilavorati secondo gli standard di qualita' definiti e nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti	90 teoria+ 65 stage	Elementi di gastronomia	10
		Elementi di merceologia relativi alle materie prime: varietati e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprieta' organolettiche e impieghi	10
		Standard di qualita' dei prodotti alimentari	20
		Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	10



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 – (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



		Utensili per la preparazione dei cibi	10
		Normative e dispositivi igienico-sanitari nei processi di scelta e preparazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti	20
		Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	10
Assistere nel governo dell'imbarcazione e nelle operazioni di ormeggio, disormeggio, approdo e durante la navigazione, secondo sequenze codificate	130 teoria+ 75 stage	Codice di navigazione	20
		Normativa italiana sui titoli professionali per il diporto	10
		Normativa internazionale in materia di sicurezza, primo soccorso sanitario, procedure di sopravvivenza e salvataggio	20
		Terminologia tecnica del settore	20
		Tipologie e strutture delle imbarcazioni	10
		Tipologie di ormeggio	20
		Tecniche di navigazione delle imbarcazioni da diporto	20
		Terminologia tecnica specifica del settore anche in lingua inglese	10
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI AD ENERGIA SOLARE
Area professionale	MECCANICA IMPIANTI E COSTRUZIONI
Certificazione prevista in uscita:	SPECIALIZZAZIONE 3 EQF
Prerequisiti in ingresso:	Il corso e' rivolto a persone in possesso di qualifica o diploma regionale, oppure di diploma di scuola secondaria di secondo grado coerenti con i settori del profilo di riferimento. Potranno inoltre essere inseriti utenti con diploma di scuola secondaria di primo grado, qualificati e diplomati non coerenti al profilo di riferimento, previo accertamento dei prerequisiti richiesti. livello minimo di scolarità: Qualifica
Corso:	CS2075 ED6084 Borgetto CS2075 ED6106 Acireale CS2075 ED6104 Messina
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Numero di partecipanti:	8-15
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026
Durata della prova finale:	12 (ore)

Articolazione corso

Descrizione della Qualifica:

L'installatore manutentore di impianti ad energia solare conosce il funzionamento dei sistemi solari, termici e fotovoltaici. È in grado di eseguire il dimensionamento di impianti nei limiti della normativa vigente. Ha le competenze per installare, verificare ed eseguire la manutenzione degli impianti rispettando i vincoli normativi e di committenza. Si interfaccia con il cliente, con il progettista dell'impianto e con i fornitori dei componenti al fine di curare sin dall'inizio gli aspetti pratici di miglior integrazione dell'impianto nell'architettura pre-esistente e di miglior efficienza dell'impianto nonché di scelta dei materiali e dei componenti ispirata al rispetto della normativa e ad alti livelli di qualità e di sicurezza. Può svolgere altresì supporto consulenziale al cliente in riferimento alla compilazione e presentazione della documentazione per le agevolazioni. Svolge la sua attività per conto di imprese del settore. Nello sviluppo della sua professionalità potrà acquisire competenze specifiche che gli permetteranno di operare come imprenditore nel rispetto dei requisiti di legge vigenti.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Individuare soluzioni progettuali e di installazione nel rispetto dei vincoli tecnici e della normativa	120 teoria+ 80 stage	Normativa e legislazione tecnica di riferimento	25
		Agevolazioni per il risparmio energetico	25
		Tecnologia degli impianti ad energia solare	25
		Elaborazione grafica e descrittiva dell'impianto	25
		Teoria di dimensionamento e regolazione degli impianti	20
Gestire le fasi di lavoro per l'installazione e la manutenzione dell'impianto	120 teoria+ 80 stage	Installazione dei sistemi ad energia solare	40
		Tecniche di manutenzione	40
		Tecniche di verifica e collaudo	40
Produrre la documentazione prevista dalla normativa vigente	120 teoria+ 80 stage	Dichiarazione di conformità e altra documentazione tecnica	60
		Libretto d'uso e manutenzione	60
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I.: 05 171 630 824 - C.F.: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	INSTALLATORE MANUTENTORE DI IMPIANTI TERMICI E DI CLIMATIZZAZIONE		
Area professionale	EDILIZIA ED IMPIANTI/Edilizia		
Certificazione prevista in uscita:	SPECIALIZZAZIONE LIVELLO EQF 3		
Prerequisiti in ingresso:	Sono preferiti diplomi di maturità di area scientifica. Potranno essere inseriti candidati in possesso di qualifica professionale coerente al profilo/settore. Potranno, inoltre essere inseriti qualificati e diplomati non coerenti al profilo di riferimento previo accertamento Prerequisiti livello minimo di scolarità: Scuola secondaria di II grado/Diploma professionale		
Corso:	CS2077 ED6130 Messina CS2077 ED6118 Borgetto CS2077 ED6131 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:	L'installatore manutentore di impianti termici e di climatizzazione è in grado di installare, collaudare e manuteneere impianti, sia su edifici esistenti che in costruzione. Nei limiti previsti dalla normativa vigente ne esegue la progettazione. Predisporre i materiali necessari alla lavorazione, organizza le diverse fasi, applica le metodologie da seguire per la realizzazione di impianti partendo dal progetto originale. Esegue la manutenzione degli impianti. Provvede alla compilazione della documentazione tecnica di riferimento. Impiega la sua professionalità in aziende di ogni dimensione, imprese artigiane e aziende di servizi. Nello sviluppo della sua professionalità potrà esercitare come lavoratore autonomo.		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Progettare gli impianti termici e di climatizzazione secondo quanto previsto dalle norme vigenti	120 teoria+ 80 stage	Elementi di progettazione degli impianti	30
		Tecnologia degli impianti	30
		Disegno tecnico	20
		Normativa tecnica	10
Installare gli impianti termici e di climatizzazione	90 teoria+ 60 stage	Tecnologia dei dispositivi di comando e controllo	30
		Sistemi di distribuzione e controllo dei fluidi	30
		Tecniche di montaggio di impianti termici e di climatizzazione	30
Effettuare le verifiche e il collaudo degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria		Strumenti di misura e verifica	30
		Tecniche di collaudo degli impianti	30
		Tecniche di messa a punto regolazione degli impianti	30
Effettuare la manutenzione degli impianti termici e di climatizzazione, compilando la documentazione tecnica necessaria		Tecniche di manutenzione	30
		Strumenti di controllo e di diagnostica	20
		Sistemi di misura e rilevazione	20
		Documentazione degli impianti	20
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	OPERATORE TERMALE		
Area professionale	SERVIZI ALLA PERSONA		
Certificazione prevista in uscita:	LIVELLO EQF 3		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS2080 ED6269 Acireale CS2080 ED6276 Acireale CS2080 ED6268 Messina CS2080 ED6148 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
Descrizione della Qualifica:			
L'operatore termale opera all'interno degli stabilimenti termali e svolge la sua attività a diretto contatto con il pubblico. Collabora con il personale medico dell'area termale. La sua attività è indirizzata a promuovere e conservare la funzionalità e il benessere psicofisico della persona attraverso l'impiego di tecniche applicative e mezzi di cura naturali termali. Nello specifico, si occupa dell'accoglienza del cliente, illustra i servizi offerti dalla struttura, ne fornisce assistenza ed effettua trattamenti specialistici eseguendo le prescrizioni del personale medico, ricorrendo al loro intervento in caso di esigenze di natura sanitaria.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Assistere il cliente all'interno della struttura, analizzando le richieste e acquisendo l'eventuale documentazione relativa ai trattamenti da somministrare secondo gli standard di servizio stabiliti	105 teoria+ 75 stage	Principi base di educazione alla salute e stili alimentari e di vita per il benessere psico-fisico	10
		Metodiche del benessere termale	10
		Principali attrezzature e macchinari per i trattamenti termali e loro funzionamento	10
		Principali tipologie di trattamenti termali e tecniche utilizzate	10
		Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	10
		Metodi e tecniche del lavoro in gruppo	5
		Elementi base di almeno due lingue straniere: grammatica, sintassi, terminologia tecnica	5
		Elementi di normativa sanitaria e specifica di settore	5
		Elementi di primo soccorso	10
		Normativa a tutela della privacy (trattamento dei dati personali, ecc.)	10
		Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione	10
Predisporre il materiale terapeutico e la strumentazione necessaria al trattamento termale pianificando le modalità di applicazione delle procedure previste in base ai trattamenti da somministrare e avendo cura della disinfezione degli strumenti e della loro manutenzione	70 teoria+ 50 stage	Principi base di educazione alla salute e stili alimentari e di vita per il benessere psico-fisico	10
		Cenni di anatomia, fisiologia e principali patologie trattabili con cure termali	10
		Metodiche del benessere termale	10
		Principali attrezzature e macchinari per i trattamenti termali e loro funzionamento	10
Principali tipologie di trattamenti termali e tecniche utilizzate	10		



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



		Principali tecniche e strumenti per l'applicazione dei mezzi di cura termali: le acque minerali, i fanghi, le inalazioni, etc.	5
		Elementi di normativa sanitaria e specifica di settore	5
		Elementi di primo soccorso	5
		Normativa a tutela della privacy (trattamento dei dati personali, ecc.)	5
Eseguire il trattamento termale secondo i protocolli adottati sorvegliando la regolarità dello svolgimento e l'esito del trattamento	185 teoria+ 115 stage	Principi base di educazione alla salute e stili alimentari e di vita per il benessere psico-fisico	10
		Principi di idrologia e crenoterapia	10
		Classificazione delle acque minerali e loro proprietà	10
		Applicazione delle cure inalatorie in ambito termale	10
		Cenni di anatomia, fisiologia e principali patologie trattabili con cure termali	10
		Metodiche del benessere termale	5
		Principali attrezzature e macchinari per i trattamenti termali e loro funzionamento	10
		Principali tipologie di trattamenti termali e tecniche utilizzate	10
		Principali tecniche e strumenti per l'applicazione dei mezzi di cura termali: le acque minerali, i fanghi, le inalazioni, etc.	10
		Metodiche di somministrazione dei trattamenti termali	10
		Tecniche di comunicazione e relazione interpersonale	10
		Metodi e tecniche del lavoro in gruppo	10
		Elementi base di almeno due lingue straniere: grammatica, sintassi, terminologia tecnica	10
		Elementi di normativa sanitaria e specifica di settore	10
		Elementi di primo soccorso	10
		Normativa a tutela della privacy (trattamento dei dati personali, ecc.)	10
		Elementi di contrattualistica del lavoro, previdenza e assicurazione	10
Elementi di base di informatica e applicative per la gestione di informazioni	10		
Elementi di farmacologia e biologia	10		
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ASSISTENTE ALLA STRUTTURA EDUCATIVA		
Area professionale	SERVIZI ALLA PERSONA		
Certificazione prevista in uscita:	LIVELLO EQF 2		
Prerequisiti in ingresso:	Sono preferiti diplomi di maturità di area scientifica. Potranno essere inseriti candidati in possesso di qualifica professionale coerente al profilo/settore. Potranno, inoltre essere inseriti qualificati e diplomati non coerenti al profilo di riferimento previo accertamento prerequisiti		
Corso:	CS2091 ED6293 Acireale CS2091 ED6300 Acireale CS2091 ED6292 Messina CS2091 ED6298 Messina CS2091 ED6291 Borgetto CS2091 ED6297 Borgetto		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Curare la pulizia e l'organizzazione degli ambienti interni ed esterni	95 teoria+ 20 stage	Elementi di igiene ambientale e alimentare	20
		Elementi di igiene relativi a materiali e strumenti delle attività didattiche	20
		Elementi di organizzazione delle strutture: nidi e scuole d'infanzia	20
		Elementi di primo soccorso	20
		Normative relative alla prevenzione e sicurezza	15
Interagire con l'utenza e le altre figure professionali	95 teoria+ 20 stage	Cenni di psicologia dell'età evolutiva	15
		Tipologia di utenza	15
		Elementi di attività ludiche	15
		Elementi di puericultura e igiene	15
		Principi e tecniche della comunicazione	15
		Regolamento e codici di comportamento dell'Assistente alla struttura educativa	10
		Deontologia professionale	10
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ASSISTENTE FAMILIARE		
Area professionale	SERVIZI ALLA PERSONA		
Certificazione prevista in uscita:	LIVELLO EQF 2		
Prerequisiti in ingresso:	Sono preferiti diplomi di maturità di area scientifica. Potranno essere inseriti candidati in possesso di qualifica professionale coerente al profilo/settore. Potranno, inoltre essere inseriti qualificati e diplomati non coerenti al profilo di riferimento previo accertamento prerequisiti		
Corso:	CS2095 ED6303 Borgetto CS2095 ED6305 Borgetto CS2095 ED6308 Acireale CS2095 ED6309 Acireale CS2095 ED6306 Messina CS2095 ED6307 Messina		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.		
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Assistere la persona nella soddisfazione dei bisogni primari e nella gestione degli interventi igienico-sanitari	105 teoria+ 20 stage	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	20
		Elementi di igiene personale	10
		Tecniche di prevenzione e di cura delle complicanze delle principali patologie degenerative	10
Supportare la persona nelle attività domestico alberghiere e igienico ambientali	105 teoria+ 35 stage	Tecniche di automedicazione e di assunzione dei farmaci	10
		Elementi di igiene ambientale a domicilio: pulizia della casa e cura della biancheria	30
		Elementi di economia domestica e di gestione del bilancio domestico	20
		Preparazione dei pasti	20
		Prevenzione degli incidenti domestici	20
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Elementi di igiene alimentare	15
		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioeme@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO CONTABILITÀ		
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI		
Certificazione prevista in uscita:	LIVELLO EQF 2		
Prerequisiti in ingresso:	Scuola secondaria di I grado		
Corso:	CS2097 ED6312 Messina CS2097 ED6314 Messina CS2097 ED6317 Borgetto CS2097 ED6313 Borgetto CS2097 ED6318 Acireale CS2097 ED6319 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Collaborare al sistema delle rilevazioni contabili	210 teoria+ 90 stage	Cenni sulla normativa civilistica fiscale di riferimento	70
		Scritture contabili elementari	70
		Applicativo gestionale di riferimento	70
Collaborare alla gestione amministrativa	210 teoria+ 90 stage	Elementi di tecnica commerciale	70
		Elementi di organizzazione aziendale	70
		Strumenti di incasso e pagamento	70
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioem@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	OPERATORE DI SCALO		
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI		
Certificazione prevista in uscita:	LIVELLO EQF 3		
Prerequisiti in ingresso:	DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO		
Corso:	CS2101 ED6324 Messina CS2101 ED6325 Messina CS2101 ED6321 Borgetto CS2101 ED6323 Borgetto CS2101 ED6326 Acireale CS2101 ED6327 Acireale		
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale		
Numero di partecipanti:	8-15		
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026		
Durata della prova finale:	12 (ore)		
Articolazione corso			
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.			
COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Effettuare il servizio di biglietteria aeroportuale	95 teoria+ 50 stage	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	10
		Norme per il trasporto del bagaglio a mano	10
		Nozioni di qualita' del servizio	10
		Operazioni di scalo	10
		Procedura di emissione vendita biglietti	10
		Processi operativi del Sistema aeroportuale	10
Effettuare il servizio di check-in e e di imbarco	95 teoria+ 50 stage	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	10
		Norme per il trasporto del bagaglio a mano	10
		Nozioni di qualita' del servizio	10
		Operazioni di scalo	10
		Procedura di emissione vendita biglietti	10
		Processi operativi del Sistema aeroportuale	10



Associazione Padre Pio Onlus

Direzione Formativa Via Rosa Luxemburg, 20 - 90042 Borgetto (PA) P.I: 05 171 630 824 - C.F: 05 171 630 824

Tel. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

Email SEDI: associazionepadrepio@gmail.com - associazionepadrepioe@gmail.com - associazionepadrepioct@gmail.com

PEC: padrepio@pec.it



Garantire assistenza ed informazioni ai passeggeri	60 teoria+ 55 stage	Modelli e tecniche di gestione della comunicazione e della relazione interpersonale	10
		Modelli e tecniche di customer care e di qualità del servizio	10
		Modelli e tecniche di gestione del conflitto	10
		Comunicazione professionale in lingua inglese per l'erogazione di informazioni ed assistenza	10
		Procedure di gestione dei transiti	10
		Caratteristiche e funzionalità dei principali software per la gestione delle informazioni aeroportuali	10
Effettuare il servizio di assistenza al recupero bagagli	50 teoria+ 45 stage	Modelli e standard di qualità del servizio lost and found	10
		Procedure di gestione del servizio di ricerca	10
		Caratteristiche e funzionalità del sistema informativo dedicato (WORLDTRACER)	10
		Pratiche e documentazione relative a smarrimenti, danneggiamenti, ritrovamenti e riavviamenti dei bagagli	10
		Normativa e regolamentazioni relative al servizio di lost and found	10
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

SCHEDE PROFILI PROFESSIONALI-

Profilo Professionale:	ADDETTO AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE
Area professionale	SERVIZI COMMERCIALI
Certificazione prevista in uscita:	LIVELLO EQF 2
Prerequisiti in ingresso:	Sono preferiti diplomi di maturità di area scientifica. Potranno essere inseriti candidati in possesso di qualifica professionale coerente al profilo/settore. Potranno, inoltre essere inseriti qualificati e diplomati non coerenti al profilo di riferimento previo accertamento prerequisiti
Corso:	CS2102 ED6334 Acireale CS2102 ED6335 Acireale CS2102 ED6336 Acireale CS2102 ED6331 Messina CS2102 ED6332 Messina CS2102 ED6333 Messina CS2102 ED6328 Borgetto CS2102 ED6329 Borgetto CS2102 ED6330 Borgetto
Titolo conseguito:	Certificato di Qualifica Professionale
Numero di partecipanti:	8-15
Data prevista di avvio del corso:	03/06/2026
Durata della prova finale:	12 (ore)

Articolazione corso

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



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



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..

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI	ORE	CONOSCENZA	ORE
Collaborare alla gestione dei flussi informativi	240 teoria+ 115 stage	Tecniche di comunicazione	50
		Tecniche di archiviazione	50
		Corrispondenza commerciale	50
		Tecniche di segreteria	50
		Funzionalità del software applicativo d'ufficio	40
Collaborare alla gestione amministrativa	180 teoria+ 65 stage	Elementi di tecnica commerciale	60
		Strumenti di incasso e pagamento	60
		Elementi di organizzazione aziendale	60
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Igiene e Sicurezza sul Luogo di Lavoro	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Alfabetizzazione Informatica	12
Moduli riferiti alle competenze trasversali obbligatorie		Lingua Straniera	30

MODALITA' DI ISCRIZIONE

La domanda di ammissione al corso, andrà presentata in carta semplice sulla base del modello All_3_Domanda di iscrizione agli interventi FSE+_ Vademecum Vers.1.

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

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

Saranno ritenute nulle le domande prive di sottoscrizione o mancanti anche di uno solo dei documenti richiesti o le domande incomplete nel contenuto. Le istanze pervenute oltre il sottoindicato termine non saranno prese in considerazione. **La domanda del candidato, corredata dalla documentazione sopracitata, dovrà pervenire, pena inammissibilità, entro le ore 14:00 del 16/04/2026 esclusivamente con la seguente modalità:**

- brevi manu direttamente presso le sedi sottoindicate;



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



- mediante mail all'indirizzo: associazionepadrepio@gmail.com (farà fede la data e l'orario di ricezione risultante dal server di posta) recante nell'oggetto la seguente dicitura: "COGNOME_NOME_domanda_di_partecipazione_allievi_Avviso_POC_1-2026" unitamente ai file allegati.

Per ulteriori informazioni e/o contatti è possibile rivolgersi telefonicamente al seguente numero: 091 98 65 990 sede Borgetto via Rosa Luxemburg n.20, 090 95 87 120 sede Messina via Tommaso Cannizzaro n.246; 095 32 87 383 Acireale via Torquato Tasso

Elenco sedi

Via Rosa Luxemburg n.20 Borgetto 90042(PA)
Via Tommaso Cannizzaro n.246 98122(ME)
Via Torquato Tasso Acireale

MODALITÀ DI SELEZIONE

Alla scadenza del bando di reclutamento allievi, le domande d'iscrizione protocollate, corredate dai documenti necessari saranno controllate da una "Commissione di Selezione" che verificherà il possesso dei requisiti di accesso attraverso la check-list e redigerà un apposito verbale con l'elenco degli iscritti e degli esclusi. Il corso prevede la partecipazione dai 8 ai 15 allievi/e. Ove il numero degli aspiranti in possesso dei requisiti richiesti fosse pari al numero dei destinatari previsti non si darà luogo a delle prove di selezione e tutti i candidati verranno inseriti utilmente nella progettazione esecutiva del corso; qualora il numero delle iscrizioni dovesse essere superiore, sarà avviata la procedura di selezione finalizzata a stilare una graduatoria. Alla scadenza del bando di reclutamento allievi, l'eventuale data di svolgimento delle procedure selettive e gli orari verranno pubblicati in bacheca del sito dell'Ente www.corsimessina.it e verranno comunicati al Dipartimento Regionale Formazione Professionale - Servizio Gestione competente. Gli interessati, dovranno presentarsi presso la sede nella data ed ora pubblicata muniti di un documento di identità in corso di validità. Le prove di selezione consistono in: un Test a risposta multipla (45 minuti), con quaranta domande di cultura generale e di settore e un Colloquio motivazionale. Una Commissione nominata dall'Ente, valuterà e attribuirà un punteggio (1 punto per ogni risposta esatta del test e un max di 20 punti per il colloquio). In caso di punteggio ex equo, si applicherà quanto previsto dal "Vademecum del PR FSE+ Sicilia 2021-2027": prevarrà l'anzianità di disoccupazione/inoccupazione oggettivamente risultante da certificazione rilasciata dal competente Centro per l'Impiego e, in subordine, il genere, con priorità per quello femminile. Come ultimo criterio, a parità delle prime condizioni, vale l'anzianità anagrafica..... La pubblicazione della graduatoria finale decreterà i quindici allievi idonei ammessi, quelli idonei esclusi (mantenuti in graduatoria in riserva) e quelli non idonei. I candidati potranno proporre all'ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS motivate osservazioni alla graduatoria. Nel caso di disponibilità di posti derivanti da rinunce/dimissioni o esclusioni dei partecipanti avviati, debitamente documentate e motivate, saranno ammessi i candidati mantenuti in graduatoria in riserva secondo l'ordine della graduatoria, sempre che le attività di progetto lo consentano, ai fini del raggiungimento dell'obiettivo e, in caso di attività formative già avviate, sempre che il numero delle ore di corso già effettuate non superi il 20% del monte ore complessivo.



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. SEDI: (Palermo) 091 98 65 990 - (Messina) 090 958 7120 - (Acireale) 095 32 87 383

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

PEC: padrepio@pec.it



MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE La partecipazione al corso è gratuita e la frequenza è obbligatoria. Non sono ammesse assenze se non nella misura massima del 30% delle ore corso con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, e comunque per non più di dieci giorni consecutivi, pena, in quest'ultimo caso, l'esclusione dal progetto, tranne che nei casi debitamente giustificati. Gli allievi, che superino tali limiti, saranno esclusi d'ufficio.

INDENNITÀ GIORNALIERA DI FREQUENZA Agli allievi che abbiano frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi e degli esami, è riconosciuta un'indennità di frequenza giornaliera pari a € 0,90 per ora di frequenza accertata. L'indennità di frequenza è riconosciuta se il partecipante frequenta le attività dell'intera giornata pianificata della durata minima di tre ore. In caso di presenza giornaliera parziale l'indennità è comunque riconosciuta per una frequenza di almeno tre ore.

CERTIFICAZIONE FINALE Ai fini del conseguimento della qualificazione, attestazione e certificazione delle competenze finali, i partecipanti che abbiano frequentato le ore di frequenza minima complessivamente previste dal percorso, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, sono tenuti al superamento di un esame finale. L'esame finale si svolgerà conformemente a quanto previsto dalla disciplina di riferimento e la sua durata, per ciascuna tipologia di percorso formativo, è stabilita nelle schede corso del Repertorio delle qualificazioni. Le ore da destinare alle verifiche in itinere e all'esame finale sono aggiuntive rispetto al monte ore corso e comunque, dovranno risultare dal registro didattico che ogni soggetto Beneficiario dovrà obbligatoriamente utilizzare per la registrazione delle presenze dei destinatari. A conclusione dei percorsi formativi, gli organismi che erogano la formazione sono tenuti a certificare le competenze acquisite da parte dei partecipanti. Agli allievi che hanno frequentato almeno il 70% delle ore di formazione previste, con esclusione dei moduli formativi aggiuntivi, a seguito del superamento dell'esame finale, sarà rilasciato un Certificato di Qualifica professionale o di Specializzazione in coerenza con il Repertorio delle qualificazioni della Regione Siciliana adottato con decreto assessoriale n. 2570 del 26 maggio 2016.

RIFERIMENTI E CONTATTI PER LA CANDIDATURA/SELEZIONE ENTE: ASSOCIAZIONE PADRE PIO ONLUS: Via Rosa Luxemburg n.20 - CAP 90042 Borgetto (PA) TELEFONO: **0919865990** E_MAIL associazionepadrepio@gmail.com

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

FINALITÀ 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.

Borgetto lì 10/04/2026

