

Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).

Settore Economico Professionale: SEP 23 – Servizi Turistici

Livello EQF: 3.

Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive: Le numerose pizzerie e ristoranti della Provincia di Napoli ed in particolare del territorio della zona vesuviana interna, lungo le pendici orientali del massiccio montuoso vulcanico del Somma-Vesuvio necessitano di personale in grado di occuparsi dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione, sino alla cottura. Dovrà inoltre essere in grado di gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare, allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro, approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazione di processo, gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini.

Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).

Denominazione: Pizzaiolo napoletano

Stato: Programmato

Unità di competenza: Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Cura dell'approvvigionamento e della conservazione di materie prime e semilavorati alimentari; Realizzazione dell'impasto della pizza napoletana; Preparazione di condimenti e farciture per guarnire la pizza napoletana; Manipolazione e stesura del disco di pasta e guarnizione dello stesso; Cottura della pizza napoletana nel forno a disposizione (a legna/gas/elettrico)

Durata in ore del corso: 350

Durata formazione teorica in presenza e relative sedi: 70

Durata formazione teorica in DAD: 70 ore

Durata laboratorio: 0 ore

Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza): 0 ore

Durata esercitazioni pratiche e relative sedi: n. 210 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli ONLUS Corso Alcide De Gasperi 327- 80053 Castellamare Di Stabia (NA)

Durata stage: 0 ore

Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi: nessuna

Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

Settore Economico Professionale: SEP 02 - Produzioni alimentari

Livello EQF: 3.

Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive: Le numerose aziende della filiera della Provincia di Napoli ricercano personale qualificato in grado di rispettare le prescrizioni in materia di sicurezza; tutelare la salute e sicurezza dei lavoratori prodotti alimentari venduti e somministrati nel rispetto delle norme igienico-sanitarie; trattare le materie prime e semilavorati alimentari secondo gli standard igienico-sanitari; monitorare le attività nel rispetto della normativa regionale, nazionale e comunitaria per minimizzare/eliminare i rischi; presentare i piatti e serviti in modo creativo e con gusto estetico, nel rispetto delle tradizioni culinarie; preparare le ricette e carta dessert rispondenti ad accostamenti di gusto corretti ed innovativi, abbinando correttamente dolci e bevande alcoliche; preparare dolci nel rispetto della normativa igienico-sanitaria e secondo le richieste del cliente.

Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).

Denominazione: Pasticciere

Stato: Programmato

Unità di competenza: Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Trattamento delle materie prime e dei semilavorati alimentari; Preparazione degli impasti di base dei prodotti di pasticceria; Realizzazione delle creme di base in pasticceria; Assemblaggio e decorazione dei diversi prodotti di pasticceria; Gestione del processo di formatura, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria.

Durata in ore del corso: 200

Durata formazione teorica in presenza e relative sedi: 0

Durata formazione teorica in DAD: 210 ore

Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza): 0 ore

Durata esercitazioni pratiche e relative sedi: n. 90 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli ONLUS Corso Alcide De Gasperi 327- 80053 Castellamare Di Stabia (NA)

Durata stage: 0 ore

Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi: nessuna

Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

Settore Economico Professionale: SEP 02 - Produzioni alimentari

Livello EQF: 2

Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive: L'addetto alle lavorazioni lattiero-casearie è addetto alla lavorazione e trasformazione del latte per la produzione di formaggi freschi e stagionati e altri derivati come il burro e la panna. Si occupa di seguire l'intero ciclo produttivo (dal ricevimento della materia prima alla lavorazione della cagliata, dalla pulizia dell'area e degli strumenti di lavoro alla stagionatura, dal confezionamento del prodotto caseario allo smaltimento dei residui della lavorazione e del siero). Le attività svolte si differenziano a seconda della tipologia di prodotto da realizzare. Lavora prevalentemente con contratto di lavoro dipendente presso stabilimenti di imprese piccole e medie, spesso alle dirette dipendenze del proprietario del caseificio, quanto presso caseifici industriali. In generale si relaziona con gli altri addetti che intervengono nelle diverse fasi di lavorazione del latte e in certi casi anche con i produttori del latte stesso.

Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).

Denominazione: Addetto alle lavorazioni lattiero-casearie

Stato: Programmato

Unità di competenza: Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Gestione dell'acidificazione della cagliata, dei processi di filatura e di formatura; Lavorazione del latte; Controllo della maturazione e stagionatura del formaggio; Lavorazione della crema di latte per la produzione di panna e burro; Cura dell'area di lavoro e dei macchinari per la produzione di prodotti lattiero-caseari

Durata in ore del corso: 250

Durata formazione teorica in presenza e relative sedi: 0

Durata formazione teorica in DAD: 175 ore

Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza): 0 ore

Durata esercitazioni pratiche e relative sedi: n. 75 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli ONLUS Corso Alcide De Gasperi 327- 80053 Castellamare Di Stabia (NA)

Durata stage: 0 ore

Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi: nessuna

Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

Settore Economico Professionale: SEP 24 – Area comune

Livello EQF: 3

Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive: Da una ricerca diretta svolta dalla nostra agenzia formativa nell'ambito della Provincia di Napoli, risulta che le aziende ricercano operatori amministrativi che sappiano occuparsi con professionalità e competenza della gestione operativa delle attività economico-finanziarie e fiscali attraverso la realizzazione delle scritture contabili e la cura degli adempimenti fiscali, previdenziali ed amministrativi previsti dalle normative di riferimento e dal sistema aziendale. Particolarmente sentita è l'esigenza da parte delle aziende di avere al proprio interno personale capace di aggiornare le scritture di contabilità generale ed analitica, realizzare le registrazioni relative alla contabilità clienti e fornitori e gestire l'emissione, la registrazione e l'archiviazione delle fatture.

Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).

Denominazione: Operatore amministrativo contabile

Stato: Programmato

Unità di competenza: Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Supporto alle attività di registrazione delle scritture contabili; Supporto alle attività di gestione degli adempimenti fiscali, previdenziali ed amministrativi; Gestione del flusso delle informazioni e comunicazioni d'ufficio.

Durata in ore del corso: 300

Durata formazione teorica in presenza e relative sedi: 0

Durata formazione teorica in DAD: 210 ore

Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza): 0 ore

Durata esercitazioni pratiche e relative sedi: n. 90 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli ONLUS Corso Alcide De Gasperi 327- 80053 Castellamare Di Stabia (NA)

Durata stage: 0 ore

Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi: nessuna

Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

Settore Economico Professionale: SEP 23 - Servizi turistici

Livello EQF: 3.

Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive: L'Operatore del servizio di sala - Cameriere si occupa di allestire i tavoli secondo le scelte e le direttive del locale in cui lavora. E' deputato all'accoglienza del cliente, alla illustrazione del menù, alla annotazione e comunicazione dell'ordinazione e al servizio ai tavoli. Infine, predispone il conto e provvede alla riscossione del dovuto. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico-ricettive e agenzie di catering. Può prestare servizio come lavoratore dipendente o può svolgere la professione "a chiamata" (job on call). Nel caso di contratti da lavoro dipendente, questi possono essere anche di tipo stagionale. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato con il Maître e con lo Chef. Gestisce in prima persona il rapporto con i clienti.

Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).

Denominazione: Operatore del servizio di sala - Cameriere

Stato: Programmato

Unità di competenza: Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Applicazione del sistema di autocontrollo per la sicurezza dei prodotti alimentari; Predisposizione delle comande e degli ordini; Preparazione degli spazi e degli ambienti per la ristorazione; Realizzazione del servizio ai tavoli, al buffet ed al banco di cibi e bevande; Accoglienza e assistenza al cliente nei servizi di ristorazione

Durata in ore del corso: 300

Durata formazione teorica in presenza e relative sedi: 0

Durata formazione teorica in DAD: 210 ore

Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza): 0 ore

Durata esercitazioni pratiche e relative sedi: n. 90 ore presso la sede Fondazione Maria Fanelli ONLUS Corso Alcide De Gasperi 327- 80053 Castellamare Di Stabia (NA)

Durata stage: 0 ore

Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi: nessuna

Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

Settore Economico Professionale: SEP 24 – Area comune

Livello EQF: 3

Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive: L'operatore segretariale è in grado di organizzare e gestire attività di segreteria nei diversi aspetti tecnici, organizzativi e tecnologici, valutando e gestendo le priorità e le esigenze espresse. In particolare, cura i flussi comunicativi in entrata e in uscita, l'agenda delle funzioni direttive di riferimento, il disbrigo delle pratiche burocratiche, l'organizzazione di riunioni e trasferte di lavoro, le attività di accoglienza e corrispondenza. L'ampiezza delle sue mansioni varia in relazione alle dimensioni dell'organizzazione e alla presenza di altre figure amministrative

Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).

Denominazione: Operatore segretariale

Stato: Programmato

Unità di competenza: Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Cura delle attività di comunicazione e corrispondenza; Cura delle funzioni di segreteria; Cura delle attività di supporto al lavoro di ufficio

Durata in ore del corso: 200

Durata formazione teorica in presenza e relative sedi: 0

Durata formazione teorica in DAD: 140 ore

Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza): 0 ore

Durata esercitazioni pratiche e relative sedi: n. 60 ore Fondazione Maria Fanelli ONLUS Corso Alcide De Gasperi 327- 80053 Castellamare Di Stabia (NA)

Durata stage: 0 ore

Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi: nessuna

Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza

Settore Economico Professionale: SEP 19 - Servizi socio-sanitari

Livello EQF: 3

Descrizione delle esigenze espresse delle filiere produttive: L'operatore dell'assistenza educativa ai disabili è in grado di offrire assistenza alle attività socio-educative per disabili, supportando gli educatori nella realizzazione di laboratori didattico - creativi, e nella preparazione di materiali educativi e di gioco, nell'accompagnamento e nella cura dei bisogni fondamentali (vestizione, pulizia, igiene, ecc.) e di sicurezza del disabile. Può lavorare con contratto di lavoro dipendente o come lavoratore autonomo con contratti di collaborazione presso strutture pubbliche e private che erogano servizi socio educativi per disabili, assumendosi la responsabilità dei propri compiti. Nello svolgimento del suo lavoro, si raccorda con il personale educatore.

Tipologia: Formazione lunga, nell'ambito dei percorsi 3 (Reskilling), 4 (Lavoro e inclusione) e 5 (Outplacement).

Denominazione: Operatore all'assistenza educativa ai disabili

Stato: Programmato

Unità di competenza: Navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e i contenuti digitali; Gestire dati, informazioni e contenuti digitali; Gestione di situazioni di emergenza individuali e collettive; Assistenza alla realizzazione di laboratori e all'espressione di linguaggi alternativi; Vigilanza e supporto all'educatore nelle attività socio-educative; Accompagnamento, cura dei bisogni fondamentali del disabile e operazioni di igiene e pulizia urgenti correlate

Durata in ore del corso: 300

Durata formazione teorica in presenza e relative sedi: 0

Durata formazione teorica in DAD: 210 ore



Durata formazione teorica in FAD (Formazione a Distanza): 0 ore

Durata esercitazioni pratiche e relative sedi: n. 90 ore Fondazione Maria Fanelli ONLUS Corso Alcide De Gasperi 327- 80053 Castellamare Di Stabia (NA)

Durata stage: 0 ore

Aziende coinvolte per lo svolgimento dello stage e relative sedi: nessuna

Indennità oraria riconosciuta ai Beneficiari per la partecipazione: euro 1,00 per ora di effettiva frequenza
