

CORSI di FORMAZIONE

professionali, universitari, di specializzazione

Corsi **approvati**, iscrizioni aperte



Comunità' europea



Ministeri



Regione Liguria



Universita' di Genova



Provincia di Genova



Provincia di Imperia



Provincia di La Spezia



Provincia di Savona

Provincia

GE	IM	SP	SV
----	----	----	----

Progetto presentato
 Progetto approvato
 Corso - Aperte iscrizioni

FAC-SIMILE DI SCHEDE SEGNALAZIONE CORSI e PROGETTI di F.P

Centro					
Programma operativo obiettivo		Progetto quadro		anno	
Corso per					
Destinatario (nota 1)					
Titolo di studio (nota 2)					
Requisiti (nota 3)					
Durata corso ore		di cui stage ore		numero allievi	
Attestato di	frequenza		qualifica		specializzazione
Denominazione attestato (nota 4)					
Sede present. domande					
Data inizio iscrizioni		Data fine iscrizioni		(nota 5)	
Profilo professionale					
Note					

Nota 1: la voce DESTINATARI deve essere compilata riportando esattamente le categorie di utenza previste da ogni Progetto Quadro del Programma Triennale delle politiche attive del lavoro 1995/97, utilizzando l'apposita codifica.
Nota 2: la voce TITOLO DI STUDIO deve essere sempre compilata utilizzando le denominazioni contenute nell'apposita codifica, compresa la voce "Titoli di studio non richiesti", qualora non sia necessario alcun titolo.
Nota 3: eventuali limiti di età, situazione iscrizione al collocamento, esperienze, altri requisiti
Nota 4: le denominazioni degli attestati da riportare sono quelle che saranno determinate con deliberazione della Giunta Regionale così come stabilito dalle Direttive approvate con Deliberazione n. 29 del 7 marzo 1995 del Consiglio Regionale.
Nota 5: Compilazione obbligatoria nel caso di CORSO - APERTE ISCRIZIONI

1				7085
Corso	CORSO DI PRIMA FORMAZIONE PER OPERATORE SOCIO SANITARIO			
Attestato	Qualifica			
Centro	IS.FOR.COOP - VIA F. BARACCA, 1R - SAVONA TEL. 019/263097-8 FAX 019/862286			
Scadenza	31/07/2020			
Ap. iscr.	8 luglio 2020			
Allievi	60			
Durata	1200 di cui 550 stage			
Titoli	AVER ASSOLTO L'OBBLIGO DI ISTRUZIONE (CERTIFICAZIONE ATTESTANTE L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE CONNESSE ALL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE PER I NATI DAL 1993 O TITOLO DI STUDIO CONCLUSIVO DEL PRIMO CICLO – TERZA MEDIA PER I NATI NEGLI ANNI PRECEDENTI) ED IL COMPIMENTO DEL 18° ANNO DI ETÀ ALLA DATA DI ISCRIZIONE AL CORSO. (VEDI BANDO DI CONCORSO)			
Requisiti	COMPIMENTO DEL 18° ANNO DI ETÀ ALLA DATA DI ISCRIZIONE AL CORSO. PER I CITTADINI EXTRACOMUNITARI È RICHIESTO IL POSSESSO DI REGOLARE PERMESSO DI SOGGIORNO			
Profilo	L'Operatore Socio Sanitario (OSS) è l'operatore che, a seguito del conseguimento di qualifica al termine di specifica formazione professionale, svolge attività indirizzata a: • soddisfare i bisogni primari della persona, nell'ambito delle proprie aree di competenza, in un contesto sia sociale che sanitario; • favorire il benessere e l'autonomia dell'utente. L'Operatore Socio Sanitario svolge la sua attività sia nel settore sociale sia in quello sanitario, in servizi di tipo socio – assistenziale e socio – sanitario, residenziali o semiresidenziali, in ambiente ospedaliero e al domicilio dell'utente.			
Note	CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 944 del 29 giugno 2020 - n. 60 allievi (n. 30 per la Sede di Savona e n. 30 per la Sede di Albenga) - Sede presentazione domande: ISFORCOOP - Via F. Baracca 1R - Savona TEL. 019/263097-8 - Per accedere al corso gli interessati dovranno inviare apposita scheda di iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo, e relativa documentazione all'indirizzo e-mail: camilla.porcile@isforcoop.it indicando in maniera esclusiva la sede di interesse per lo svolgimento del corso (Savona o Albenga).			
Costo	€ 2.400,00			

2	LA SPEZIA	F.S.E.		7069
Corso	CORSO DI SPECIALIZZAZIONE PER CUOCO CON COMPETENZE DI CUCINA SENZA GLUTINE			
Attestato	Specializzazione			
Per				
Centro	C.E.S.C.O.T. Sede della Spezia VIA DEL PRIONE 45 - LA SPEZIA Tel. Centralino 0187739305 - e.mail cescot.laspezia@libero.it			
Sede	Via U. Foscolo 25 – La Spezia - ristorante "Antica Spezia" – Via Roma 31 - La Spezia – moduli in FAD			
Scadenza	03/08/2020			
Ap. iscr.	8 giugno 2020			
Allievi	15			
Durata	300 ore di cui 80 di stage			
Titoli	QUALIFICA PROFESSIONALE TRIENNALE, PREFERIBILMENTE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE; DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE OD EQUIPOLLENTE, PREFERIBILMENTE NEL SETTORE DELLA RISTORAZIONE - IN ALTERNATIVA DEVONO POSSEDERE UN PERCORSO LAVORATIVO CONGRUO ALLA FIGURA RICHIESTA			
Requisiti	DISOCCUPATI E PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE CON UN'ETÀ COMPRESA TRA I 25 E I 39 ANNI			
Profilo	La figura professionale che si intende formare con la questa specializzazione è una persona che conseguirà competenze nel settore della preparazione culinaria senza glutine, specializzandosi nella preparazione di antipasti, primi e secondi piatti, dolci e creme; sarà quindi in grado di: - Applicare le principali tecniche di produzione culinaria con prodotti senza glutine - Utilizzare le attrezzature e allestire il posto di lavoro per la preparazione dei cibi senza glutine - Nozioni teoriche di merceologia alimentare - Applicare le tecniche di conservazione dei cibi - Sicurezza alimentare (HACCP) - Utilizzare almeno una lingua straniera. Il lavoro di cuoco con competenze di cucina senza glutine si svolgerà presso tutte quelle aziende che si occupano di produzione culinaria comprese le pizzerie senza glutine, in particolare con sede in prossimità del mare (ristoranti, pizzerie, ristoranti di alberghi, pub, bar, trattorie, rosticcerie, mense, compresi yacht/charter, navi da crociera). L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra (come primo cuoco o secondo cuoco e			

così via); implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni alle fonti di calore o al freddo. Gli utensili utilizzati sono spesso di grandi dimensioni e pesanti da reggere e maneggiare. La tipologia contrattuale applicata alla professione è spesso quella del contratto stagionale ma vengono applicati anche contratti a tempo determinato e indeterminato

Note Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione opportunamente compilata, scansionata e inviata esclusivamente all' e-mail cescot.infocorsi@gmail.com. Domanda di iscrizione e scheda informativa, potranno essere scaricate dal sito www.cescot-ge.it, oppure, se richiesto, inviate all'e-mail dell'interessato/a. - Per informazioni: tel. 0187-739305 oppure inviare una e-mail a cescot.infocorsi@gmail.com lasciando un recapito telefonico. - PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA POR FSE 2014 - 2020

3	LA SPEZIA	F.S.E.		7051
Corso	OPERATORE POLIVALENTE AGRICOLTURA E MANUTENZIONE DEL TERRITORIO			
Attestato	Frequenza			
Centro	Isforcoop Agenzia di Formazione, via Monteverdi 117, La Spezia Tel. e Fax 0187/564974 - e-mail: isforcoopsp@gmail.com			
Sede	L'attività si svolgerà sia presso la sede di Isforcoop - Via Monteverdi A La Spezia e presso le sedi del Parco nazionale delle Cinque Terre, oltre a tutte le sedi stage messe a disposizione dalle aziende.			
Scadenza	07/08/2020			
Ap. iscr.	22 giugno 2020			
Allievi	20			
Durata	420 ore di cui 100 di stage			
Titoli	OBBLIGO SCOLASTICO			
Requisiti	ALLIEVI DISOCCUPATI/INOCCUPATI, NELLA FASCIA DI UTENZA 25-39 ANNI, RESIDENTI/DOMICILIATI IN LIGURIA - CONOSCENZA DI BASE DELLA LINGUA ITALIANA PER GLI STRANIERI, E NECESSARIA MOLTA MANUALITÀ ED UNA BUONA PRESTANZA FISICA			
Profilo	Il corso per OPERATORE POLIVALENTE AGRICOLTURA E MANUTENZIONE DEL TERRITORIO è rivolto ad un'utenza con bassa scolarità e formerà operatori agricoli e di manutenzione del territorio. Il percorso dopo un modulo comune si articolerà in una doppia uscita su cui sarà suddiviso il gruppo degli allievi secondo le inclinazioni dimostrate, ossia: 1 Operatore agricolo/agrituristico (Rif. Rep. Fig. Prof.li Operatore Agricolo); 2.Manutentore del verde e del territorio (Rif. Rep. Fig. Prof.li Addetto piccole costruzioni edili e manutenzioni terreni). Il corso per OPERATORE POLIVALENTE AGRICOLTURA E MANUTENZIONE DEL TERRITORIO intende formare le professionalità in grado di possedere competenze necessarie alle aziende del territorio in termini di capacità di lavorazioni utili sia alle aziende agricole sia alle aziende che si occupano di gestione e manutenzione del terreno. L'articolazione del percorso permetterà di raffinare le competenze in due settori specifici: con la prima uscita relativa all'operatore agricolo, così come richiesto dal Repertorio Regionale, verrà formata una figura capace di fare lavorazioni orticole, sugli alberi da frutto, sulla vite e l'olivo ma anche con capacità relative alla cura degli animali, ed inoltre in linea con la necessità delle aziende agricole del territorio e che data la loro strutturazione di piccole dimensioni ma con carattere multifunzionale, necessitano di figure polivalenti. Con il profilo Addetto piccole costruzioni edili e manutenzione terreni manutenzione terreni verrà formata una figura con competenze sulla gestione del territorio, del verde, delle lavorazioni per la messa in sicurezza del territorio dal rischio idrogeologico come richiesto da aziende del settore			
Note	PROROGA TERMINI - Le domande di iscrizione dovranno essere consegnate dagli interessati presso Isforcoop Agenzia di Formazione, via Monteverdi 117, La Spezia (Orario consegna delle candidature: da lunedì a venerdì dalle 9.00 - 13.00). Per informazioni di dettaglio è possibile ritirare la scheda informativa del corso presso la sede dell'Ente o consultare il sito www.isforcoop.it dove è possibile prendere visione della scheda informativa di dettaglio del corso e scaricare la domanda di iscrizione Tel. e Fax 0187/564974; e-mail: isforcoopsp@gmail.com - OPERAZIONE - VERDE: L'altro colore del lavoro - Formazione professionale per "Operatore Polivalente Agricoltura e Manutenzione del Territorio" PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operative ASSE 1 Azione 8.1.1 — "Misure di politica attiva con particolare attenzione ai settori che offrono maggiori prospettive di crescita" Regione Liguria FSE 2014 - 2020			
Costo				

4	LA SPEZIA	F.S.E.	7078
Corso	CULTURA IN FORMAZIONE 2 - ACCOMPAGNATORE TURISTICO ESPERIENZIALE		
Attestato	Qualifica		
Per	Centro		
Centro	ASSOCIAZIONE VAL DI MAGRA FORMAZIONE VIA FALCINELLO, 1 - 19038 SARZANA TEL 0187/603167		
Sede			
Scadenza	10/08/2020		
Inizio			
Ap. iscr.	8 luglio 2020		
Allievi	12		
Durata	800 ore di cui 240 di stage		
Gestione			
Titoli	DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE, LAUREA, VECCHIO O NUOVO ORDINAMENTO (LAUREA TRIENNALE E/O LAUREA MAGISTRALE) O TITOLO EQUIVALENTE LEGALMENTE RICONOSCIUTO.		
Requisiti	GIOVANI (FINO A 29 ANNI COMPIUTI), DISOCCUPATI E PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE IN POSSESSO DI UNO DEI SEGUENTI TITOLI DI STUDIO: DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE, LAUREA, VECCHIO O NUOVO ORDINAMENTO (LAUREA TRIENNALE E/O LAUREA MAGISTRALE) O TITOLO EQUIVALENTE LEGALMENTE RICONOSCIUTO. ETÀ MAGGIORE DI 18 ANNI E ATTIVITÀ ALLA PROFESSIONE. CONOSCENZA DELLA LINGUA INGLESE (CHE VERRÀ VERIFICATA IN SEDE DI SELEZIONE ALLIEVI).		
Profilo	Il profilo professionale è quello che comprende le competenze (conoscenze e abilità) contenute nella figura di Accompagnatore turistico di cui al repertorio figure delle figure professionali, dedicata in modo specifico alla creazione di itinerari culturali e itinerari delle tipicità enogastronomiche del territorio ligure ed in particolare della Bassa Val di Magra. Ciò permetterà di collegare maggiormente le abilità della figura di 'Accompagnatore turistico' a quelle oggi maggiormente richieste dallo sviluppo del settore turistico dell'area. La formazione della figura professionale prevede 480 ore di corso sulle competenze della figura 16-001, cui saranno aggiunte 80 ore di formazione esperienziale (percorsi culturali e conoscenza approfondita dei prodotti enogastronomici del territorio) in modo da favorire una promozione esaustiva dell'offerta turistica locale e 240 ore di stage aziendale. La figura professionale, sarà in grado di valorizzare l'autenticità dell'esperienza turistica che si esprime nel desiderio di forme di vacanza che permettano di incontrare l'identità dei luoghi, di conoscerne la storia, le tradizioni, l'arte, le iniziative e gli eventi culturali. La figura può svolgere la propria attività in sinergia con un tour operator responsabile della commercializzazione del prodotto esperienziale, curando i percorsi di creazione, organizzazione ed erogazione di prodotti di turismo esperienziale. La professione di Accompagnatore turistico è disciplinata dalla L. Regione Liguria 44/1999 che subordina l'esercizio dell'attività professionale all'acquisizione di un apposito certificato di abilitazione, che verrà rilasciato dagli Uffici regionali competenti in materia di turismo, una volta ottenuta la qualifica al termine del corso. Il Diploma di scuola media superiore è un requisito fondamentale per poter sostenere l'esame di idoneità.		
Note	Le domande di iscrizione dovranno essere consegnate dagli interessati presso ASSOCIAZIONE VAL DI MAGRA FORMAZIONE, Via Falcinello 1 Sarzana (Orario segreteria: dal lunedì al venerdì dalle 9.30 alle 12.30). Il modulo di iscrizione è reperibile presso la sede dell'Ente o sul sito (www.avmform.com). Per informazioni di dettaglio: Tel. e Fax 0187/603167; e-mail: info@avmform.com - PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA		
Costo			

5	LA SPEZIA	F.S.E.	7028
Corso	FORMARSI PER COMPETERE - TECNICO DEL RISPARMIO ENERGETICO, E-MOBILITY ED ECONOMIA CIRCOLARE		
Attestato	Qualifica		
Per	Centro		
Centro	FORMER - FORMAZIONE & CONSULENZA, VIA VARIANTE AURELIA 195 - SARZANA (SP) TEL. 0187 302122 FAX. 0187 302122		
Scadenza	28/08/2020		
Ap. iscr.	1 luglio 2020		
Allievi	15		
Durata	800 ore di cui 240 di stage		
Titoli	LAUREA TRIENNALE /O MAGISTRALE O TITOLO EQUIVALENTE		
Requisiti	GIOVANI TRA 22-29 ANNI, RESIDENTI/DOMICILIATI IN LIGURIA, Figura professionale che - padroneggiando competenze su materiali, tecnologie e strumenti tecnici e costruttivi - è in grado di proporre soluzioni per il risparmio energetico su edifici civili esistenti. E' in grado di definire il mix di interventi tecnici e procedurali al fine di consentire un significativo e continuo miglioramento delle prestazioni energetiche a seguito di una specifica attività di analisi. Predisporre programmi per un utilizzo più razionale degli impianti e del building, individuando materiali, tecnologie e servizi finalizzati al risparmio sui costi dell'energia. Il progetto discende da accordi sindacali firmati da aziende del settore di riferimento e prevede l'assunzione di almeno il 53% degli allievi idonei alla fine del percorso formative. - La figura professionale in uscita dal corso può trovare occupazione nel settore edilizio ed energetico, sia alle dipendenze sia come lavoratore autonomo.		
Note	PROROGA TERMINI - Per accedere alla selezione, gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione disponibile sul sito www.former.biz - La domanda di iscrizione dovrà essere inviata via mail all'indirizzo: iscrizionisarzana@former.education (vedi bando) CONTATTI Cell: 329 2284884 - dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13 - anche via WhatsApp - Mail: infosarzana@former.education - Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" - "Formarsi per competere" Regione Liguria FSE 2014 - 2020		
Costo			
6	GENOVA	F.S.E.	6987
Corso	FORMARSI PER COMPETERE - TECNICO DEL RISPARMIO ENERGETICO, E-MOBILITY ED ECONOMIA CIRCOLARE		
Attestato	Qualifica		
Per	Centro		
Centro	FORMER VIA DI SOTTORIPA 1A / 89 - 16124 GENOVA. TEL. 010/4074254, FAX 010/8932914.		
Scadenza	28/08/2020		
Ap. iscr.	30 settembre 2019		
Allievi	15		
Durata	800 ore di cui 240 di stage		
Titoli	LAUREA TRIENNALE /O MAGISTRALE O TITOLO EQUIVALENTE		
Requisiti	GIOVANI TRA 22-29 ANNI, RESIDENTI/DOMICILIATI IN LIGURIA, Figura professionale che - padroneggiando competenze su materiali, tecnologie e strumenti tecnici e costruttivi - è in grado di proporre soluzioni per il risparmio energetico su edifici civili esistenti. E' in grado di definire il mix di interventi tecnici e procedurali al fine di consentire un significativo e continuo miglioramento delle prestazioni energetiche a seguito di una specifica attività di analisi. Predisporre programmi per un utilizzo più razionale degli impianti e del building, individuando materiali, tecnologie e servizi finalizzati al risparmio sui costi dell'energia. Il progetto discende da accordi sindacali firmati da aziende del settore di riferimento e prevede l'assunzione di almeno il 53% degli allievi idonei alla fine del percorso formative. - La figura professionale in uscita dal corso può trovare occupazione nel settore edilizio ed energetico, sia alle dipendenze sia come lavoratore autonomo.		
Note	PROROGA TERMINI - Per accedere alla selezione, gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione e relativa documentazione disponibili sul sito www.former.biz oppure presso la sede FORMER. La domanda di iscrizione deve essere consegnata a mano presso: FORMER - Formazione e Consulenza Via di Sottoripa 1A/89 (6° piano) - Caricamento - Genova dal lunedì al venerdì dalle ore 9:30 alle 12:30 CONTATTI: Cell: 393-8873292 - dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13 - no WhatsApp Mail: infogenova@former.education - Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" - "Formarsi per competere" Regione Liguria FSE 2014 - 2020		
Costo			

7	GENOVA		7073
Corso	CORSO DI PRIMA FORMAZIONE PER OPERATORE SOCIO SANITARIO*		
Attestato	Qualifica		
Centro	ENDOFAP LIGURIA ENTE DI FORMAZIONE VIA BARTOLOMEO BOSCO, 14 - 16121 GENOVA TEL. 010/0983935, FAX 010/0983936.		
Scadenza	31/08/2020		
Ap. iscr.	22 giugno 2020		
Allievi	30		
Durata	1200 di cui 550 ore di attività pratica (stage)		
Titoli	VEDI REQUISITI		
Requisiti	Allievi per edizione che abbiano compiuto i 18 anni alla data di iscrizione al corso e che abbiano assolto l'obbligo di istruzione (certificazione attestante l'acquisizione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione per i nati dal 1993 o titolo di studio conclusivo del ciclo – terza media per i nati negli anni precedenti (vedi bando)		
Profilo	La figura professionale in uscita è quella dell'Operatore Socio Sanitario che svolge attività indirizzata a: - Soddisfare i bisogni primari della persona, dell'ambito delle proprie aree di competenza, in un contesto sia sociale sia sanitario; - Favorire il benessere e l'autonomia della persona		
Note	PROROGA TERMINI - CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 337 del 06/03/2020 - Il corso è in partenariato con ASL3 Genovese - Per informazione e iscrizioni: ENDOFAP Liguria – Ente di formazione Via Bartolomeo Bosco 14 – 16121 Genova Tel. 0100983935 – Fax. 010.0983936 e-mail info@endofapliguria.it – sito www.endofapliguria.it		
Costo	2500 €		
8	LA SPEZIA	F.S.E.	7067
Corso	CHEF		
Attestato	Qualifica		
Centro	FORMIMPRESA LIGURIA VIA BORACHIA, 13 19125 LA SPEZIA TEL. 0187564904 FAX 0187564904		
Sede	FORMIMPRESA LIGURIA – VIA BORACHIA, 13 – 19126 LA SPEZIA - RISTORANTE "MAURO RICCIARDI ALLA LOCANDA DELL'ANGELO" – VIA 25 APRILE, 60 – 19031 AMEGLIA (SP) - sulla base dell'evoluzione della pandemia e nel rispetto delle indicazioni emanate dall'amministrazione competente, le lezioni potrebbero essere svolte on line in modalità a distanza su piattaforma gsuite for education come previsto dal decreto del dirigente n.2724 del 11/05/2020		
Scadenza	05/09/2020		
Ap. iscr.	3 giugno 2020		
Allievi	15		
Durata	800 ore di cui 240 di stage aziendale		
Titoli	In possesso di almeno uno tra i seguenti titoli di studio: –qualifica triennale nel settore ristorativo/alberghiero; –diploma di scuola secondaria di 2° grado; –laurea, vecchio o nuovo ordinamento universitario (laurea triennale e/o laurea magistrale) o titolo equivalente legalmente riconosciuto		
Requisiti	GIOVANI DISOCCUPATI*, NELLA FASCIA DI UTENZA 25 - 39 ANNI, RESIDENTI/DOMICILIATI IN LIGURIA - L'ESPERIENZA PROFESSIONALE O IL TITOLO DI STUDIO NEL SETTORE SARANNO RICONOSCIUTI COME TITOLO PREFERENZIALE PURCHÉ DOCUMENTATI.		
Profilo	Lo chef è il responsabile della cucina in ristoranti e alberghi di medio-grandi dimensioni, provvede alla predisposizione del menù e delle ricette creando nuovi piatti, con particolare attenzione alla cucina del territorio, di cui esalta profumi e sapori e sorveglia la loro realizzazione. Individua nuove tendenze culinarie e sperimenta proposte innovative. Dispone gli alimenti sui piatti in modo elegante e corretto. Cura il rispetto delle tecniche di conservazione, preparazione e cottura degli alimenti, anche le più moderne. Possiede vaste competenze di alimenti e alimentazione, nutrizione ed effetti derivanti dalle modificazioni dei cibi a seguito dei vari trattamenti (es. raffreddamento, congelamento, cottura, ecc.). Possiede vaste competenze di pasticceria e panificazione. Utilizza tutti gli strumenti tecnologici disponibili dai più tradizionali a quelli più moderni. Sceglie e forma il personale. Dirige la brigata di cucina. Istruisce il personale di sala per quanto riguarda il menù, il piatto del giorno e le varie ricette di cucina. Determina il costo dei piatti. Gestisce gli ap-provvigionamenti verificando la qualità dei prodotti forniti e la loro provenienza. Coordina il lavoro della brigata di cucina assegnando i compiti e controllandone l'esecuzione. Controlla la qualità dei cibi preparati. Risponde della		

		F.S.E.	7068
Corso	AIUTO CUOCO ON BOARD		
Attestato	Qualifica		
Centro	FORMIMPRESA LIGURIA VIA BORACHIA, 13 19125 LA SPEZIA TEL. 0187564904 FAX 0187564904		
Sede	ACCADEMIA DEL TURISMO SCRL PIAZZALE BIANCHI 1 16033 LAVAGNA (GE) - SULLA BASE DELL'EVOLUZIONE DELLA PANDEMIA E NEL RISPETTO DELLE INDICAZIONI EMANATE DALL'AMMINISTRAZIONE COMPETENTE, LE LEZIONI POTREBBERO ESSERE SVOLTE ON LINE IN MODALITA' A DISTANZA SU PIATTAFORMA GSUITE FOR EDUCATION COME PREVISTO DAL DECRETO DEL DIRIGENTE N.2724 DEL 11/05/2020		
Scadenza	05/09/2020		
Ap. iscr.	3 giugno 2020		
Allievi	15		
Durata	600 ore di cui 180 di stage		
Requisiti	GIOVANI DISOCCUPATI, NELLA FASCIA DI UTENZA 25 - 39 ANNI, RESIDENTI/DOMICILIATI IN LIGURIA - REQUISITO MINIMO BASSA SCOLARITÀ - ATTITUDINE E MOTIVAZIONE AL RUOLO		
Profilo	L' Aiuto cuoco è una figura esecutiva che garantisce il supporto al cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti. Le sue attività possono comprendere: preparare gli alimenti e curare la pulizia della cucina e degli alimenti secondo le indicazioni del cuoco, pesare e preparare gli ingredienti, pulire e tagliare frutta e verdura, preparare piatti semplici, pulire gli utensili da cucina, pulire e mettere in ordine ripiani, magazzino, cella frigorifera. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie. Il corso prevede lo sviluppo delle competenze necessarie ed obbligatorie per potersi imbarcare come aiuto cuoco su imbarcazioni del diporto, grazie al percorso BST (PSSR, Sopravvivenza e salvataggio, Antincendio base, Primo soccorso elementare) - Il lavoro dell'aiuto cuoco si svolge generalmente in cucina o al banco bar, in tutte le aziende che hanno un'attività di ristorazione. L'attività può essere svolta singolarmente o in squadra, implica una posizione eretta prolungata ed esposizioni alle fonti di calore o al freddo. Il ritmo di lavoro può dipendere dalla stagione, le domeniche e i giorni festivi possono essere lavorativi, l'orario può prevedere lavoro anche in orari non usuali. L'aiuto cuoco deve comunque essere in grado di sostituire in situazioni di emergenza il cuoco. Le competenze sviluppate nel corso permetteranno agli allievi di potersi inserire nel mercato del diportismo nautico.		
Note	Iscrizioni: DA INVIARE ESCLUSIVAMENTE VIA POSTA ELETTRONICA ALL'INDIRIZZO E MAIL: formimpresa@formimpresaliguria.it - la domanda, compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo, dovrà essere completa di tutta la documentazione richiesta. Gli interessati potranno scaricare la scheda informativa e la domanda di iscrizione		

direttamente dal sito WWW.FORMIMPRESALIGURIA.IT - WWW.ACCADEMIADELTURISMO.EU oppure tramite apposita richiesta inviata via mail all'indirizzo: e-mail: formimpresa@formimpresaliguria.it - In caso di riapertura degli uffici al pubblico ci si può rivolgere a: FORMIMPRESA LIGURIA Via Borachia, 13 - 19126 La Spezia - tel fax 0187/564904; Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso oppure ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 - 16033 Lavagna - tel 0185/320492 Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8-16, sabato escluso - sulla base dell'evoluzione della pandemia covid-19 e nel rispetto delle indicazioni da parte dell'amministrazione competente, le selezioni potrebbero anche essere svolte on line in modalità a distanza su piattaforma gsuite for education come previsto dal decreto del dirigente n.2724 del 11/05/2020. Sarà comunque data comunicazione nei tempi utili. - PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" - "Formarsi per Competere" Regione Liguria FSE 2014 - 2020

10	IMPERIA	F.S.E.	6968
----	---------	--------	------

Corso	FORMARSI PER COMPETERE - INSTALLATORE E MANUTENTORE DI IMPIANTI TERMO-IDRAULICI E DI CONDIZIONAMENTO
Attestato	Qualifica
Centro	SCUOLA EDILE IMPERIESE VIA PRIV. GAZZANO, 24 IMPERIA TEL. 0183/710947, FAX 0183-764849
Scadenza	07/09/2020
Allievi	16
Durata	800 ore di cui 240 di stage aziendale
Titoli	· Qualifica triennale · diploma di scuola media secondaria di 2° grado · laurea triennale e/o laurea magistrale o titolo equivalente legalmente riconosciuto
Requisiti	Età compresa fra 18 e 29 anni compiuti e residenti/domiciliati in Liguria, disoccupati e/o in stato di non occupazione (la condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che, ai sensi del d.lgs.150/2015 e della circolare del ministero del lavoro e delle politiche sociali 34/2015, non svolgono attività lavorativa, in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricevono un reddito annuo inferiore al reddito minimo escluso da imposizione. Tale limite è attualmente pari, per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato, ad euro 8.000 annui, e per quelle di lavoro autonomo ad euro 4.800.)
Profilo	L'installatore e manutentore impianti termo-idraulici e di condizionamento programma ed esegue l'assemblaggio e la messa a punto di un impianto termo-idraulico e di condizionamento in tutti i suoi dettagli, curando il controllo finale e la messa in opera dei relativi componenti, secondo le normative vigenti e le specifiche tecniche definite dal progettista. Garantisce inoltre la manutenzione degli impianti e la riparazione di eventuali guasti. MERCATO DEL LAVORO: L'installatore e manutentore impianti termo-idraulici e di condizionamento opera direttamente presso il cantiere edile dove si costruisce, si ristruttura o si recupera un fabbricato (casa, ospedale, capannone, industria) o presso abitazioni private. Si relaziona con il direttore tecnico, laddove presente e con gli altri eventuali tecnici e progettisti (ingegneri, architetti e geometri). Sul cantiere collabora strettamente con i muratori, gli elettricisti, gli installatori di impianti sanitari e i fornitori di apparecchi di regolazione, per coordinare l'attività nelle varie fasi di costruzione. Può trovare impiego presso imprese edili, enti pubblici, privati o avviare un'attività in proprio. Spesso ha un iter lavorativo che inizia come dipendente per poi diventare un artigiano titolare di piccola impresa.
Note	RIAPERTURA TERMINI - Al termine del percorso formativo, l'ente S.E.I. - C.P.T. rilascerà alle/ai partecipanti oltre alla qualifica prevista, l'attestato di "Formazione dei lavoratori per la sicurezza". A conclusione del percorso integrato (Orientamento, Formazione e Work Experience), sarà garantita l'assunzione per almeno il 30% dei partecipanti. - Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo, da ritirarsi presso l'Ente di Formazione Professionale: S.E.I. - C.P.T. Via Privata Gazzano, 24 - 18100 Imperia tel. 0183 710947 - infoareaformazione@seicpt-imperia.it - www.seicpt-imperia.it - Programma Operativo Regione Liguria Fondo Sociale Europeo 2014-2020 (Asse 1 - Occupazione) "Formarsi per competere" Percorso integrato per l'inserimento lavorativo di giovani disoccupati e inoccupati - Asse 1 "Occupazione" - POR FSE 2014-2020

11	GENOVA	7074
Corso	MASTER UNIVERSITARIO DI SECONDO LIVELLO IN "DISTURBI COGNITIVI E DEMENZE"	
Attestato		
Per		
Centro	UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA VIA BALBI, 5 - 16126 GENOVA; TEL 01020991	
Sede	Sede di svolgimento dell'attività didattica: Auletta Padiglione Specialità Fondi, Ospedale Policlinico San Martino, Genova; Ambulatorio CDCD Clinica Neurologica, Largo P. Daneo 3, Genova; Ambulatorio CDCD Clinica Geriatrica, pad 5 terra, Ospedale Policlinico San Martino, Genova.	
Scadenza	07/09/2020	
Inizio	da ottobre 2020 a ottobre 2021.	
Ap. iscr.		
Allievi	15	
Durata	1500 ore di cui 375 di stage	
Gestione		
Titoli	- LAUREA IN MEDICINA E CHIRURGIA (CLASSE LM-41) SECONDO IL VIGENTE ORDINAMENTO O TITOLI EQUIPOLLENTI; - LAUREA IN MEDICINA E CHIRURGIA (64/S) SECONDO IL PREVIGENTE ORDINAMENTO O TITOLO EQUIPOLLENTI; CON DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE POST-LAUREA IN NEUROLOGIA (O EQUIPOLLENTI), PSICHIATRIA, GERIATRIA, NEURORADIOLOGIA, MEDICINA NUCLEARE, GENETICA MEDICA, MEDICINA INTERNA, AUDIOLOGIA E FONIATRIA, O ANATOMIA PATOLOGICA; OVVERO: - LAUREA MAGISTRALE IN PSICOLOGIA (CLASSE LM-51) SECONDO IL VIGENTE ORDINAMENTO O TITOLI EQUIPOLLENTI; - LAUREA IN PSICOLOGIA (58/S) SECONDO IL PREVIGENTE ORDINAMENTO O TITOLI EQUIPOLLENTI; CON DIPLOMA DI SPECIALIZZAZIONE IN PSICOLOGIA CLINICA OVVERO DIMOSTRATA ESPERIENZA NELLA SOMMINISTRAZIONE E NELL'INTERPRETAZIONE DI TEST NEUROPSICOLOGICI.	
Requisiti	- CONOSCENZA DI BASE DELLA LINGUA INGLESE (LIVELLO B1) - CONOSCENZE INFORMATICHE DI BASE PACCHETTO OFFICE DI WINDOWS	
Profilo	Destinatari dell'azione formativa: Medico-chirurgo specialista in neurologia (o equipollenti), psichiatria, geriatria, neuroradiologia, medicina nucleare, genetica medica, medicina interna, audiologia e foniatria, o anatomia patologica che desideri acquisire formazione specialistica per la gestione del paziente affetto da patologia dementigena. Psicologo con specializzazione in psicologia clinica ovvero con comprovata expertise in neuropsicologia che voglia approfondire una conoscenza specifica e dettagliata delle patologie dementigene e voglia perfezionare la sua specializzazione. L'obiettivo è quello di fornire ai partecipanti una visione d'insieme del problema delle patologie dementigene, sia neurologiche primarie che secondarie o sistemiche. E' previsto un aggiornamento sulle moderne tecniche diagnostiche in ambito clinico, neuropsicologico, di neuroimaging strutturale e funzionale, di diagnostica ematica e liquorale. Il master è centrato su classificazione, fisiopatologia, genetica, presentazione clinica e terapia delle principali malattie neurodegenerative che producono deficit cognitivo ed infine demenza. Vengono poi considerate le patologie sistemiche e l'effetto jatrogeno. Una parte importante è dedicata agli approcci non farmacologici, alla gestione del paziente in Ospedale e sul territorio, ivi comprese le residenzialità e il domicilio. Verranno particolarmente curati gli aspetti pratici con visite ambulatoriali in presenza del tutor e con lettura ed interpretazione dei vari esami diagnostici, clinici, strumentali e di laboratorio. Verrà privilegiato un approccio 'olistico' che tenga in considerazione il paziente nel suo insieme, il contesto socioeconomico e culturale dove vive, e le comorbidità. Questo master di II° livello potrà essere considerato come titolo per la valutazione dei medici e psicologi impegnati nelle strutture sanitarie dedicate alla presa in carico globale del paziente con questo tipo di patologie.	
Note	Al corso sono attribuiti 60 CFU. - La domanda di ammissione al concorso deve essere presentata mediante la procedura on-line disponibile all'indirizzo https://servizionline.unige.it/studenti/post-laurea/master	
Costo	€ 1.800,00	

12	GENOVA		7013
Corso	QUALIFICA OSS – PRIMA FORMAZIONE PER OPERATORE SOCIO SANITARIO		
Attestato	Qualifica		
Centro	ISCOT LIGURIA - VIA CESAREA, 8 - PIAZZA DELLA VITTORIA, 11/6 - 16121 GENOVA - TEL. 010/543405.		
Scadenza	09/09/2020		
Allievi	30		
Durata	1200 ore di cui 550 di stage		
Titoli	Assolto l'obbligo di istruzione (certificazione attestante l'acquisizione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione per i nati dal 1993 o titolo di studio conclusivo del ciclo – terza media per i nati negli anni precedenti)		
Requisiti	Giovani e adulti che abbiano compiuto 18 anni e assolto l'obbligo di istruzione (certificazione attestante l'acquisizione delle competenze di base connesse all'obbligo di istruzione per i nati dal 1993 o titolo di studio conclusivo del ciclo – terza media per i nati negli anni precedenti). Cittadini stranieri: permesso di soggiorno in corso di validità, dichiarazione di valore attestante percorso scolastico (per cittadini extracomunitari) o traduzione asseverata del titolo di studio conseguito nel paese di origine (per cittadini comunitari) ed adeguata conoscenza della lingua italiana accertata dalla consegna dell'attestato- livello minimo richiesto b1- rilasciato dai centri provinciali d'istruzione per gli adulti di riferimento.		
Profilo	L'operatore socio sanitario è l'operatore che, con il superamento dell'esame, svolge attività rivolte alla persona ed al suo ambiente di vita. Tali attività sono riconducibili alle seguenti funzioni: assistenza diretta ed aiuto domestico alberghiero, intervento igienico, sanitario e di carattere sociale ed infine supporto gestionale, organizzativo e formativo.		
Note	PROROGA TERMINI - CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 1040 del 07/06/2019 - Le iscrizioni verranno raccolte presso la segreteria di Iscot Liguria a Genova, in Piazza della Vittoria 11/6, 2° piano dal lunedì al giovedì dalle ore 8.00 alle ore 18.00 e il venerdì dalle 8.00 alle 13.00 e dalle 13.30 alle 16.30. Telefono per informazioni 0105520245 - 246 - 248 - 249 - 232 - 271 - 272 - Sito web www.iscot.liguria.it - Mail info@iscot.liguria.it piazzavittoria@iscot.liguria.it - L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19.		
Costo	€ 2.500		

13	GENOVA		7075
Corso	CORSO BIENNALE PER IL CONSEGUIMENTO DELLA QUALIFICA DI ESTETISTA		
Attestato	Qualifica		
Centro	VILLAGGIO DEL RAGAZZO CORSO IV NOVEMBRE , 115 - 16040 SAN SALVATORE DI COGORNO Tel.0185/3751		
Scadenza	11/09/2020		
Ap. iscr.	30 giugno 2020		
Allievi	16		
Durata	1800 ore di cui 400 di stage		
Titoli	DIPLOMA SCUOLA SECONDARIA DI 1° GRADO (LICENZA MEDIA INFERIORE).		
Requisiti	Disoccupati o occupati (compatibilmente con gli orari di svolgimento del corso) di maggiore età (18 anni compiuti al momento dell'iscrizione)		
Profilo	L'Estetista mette in atto tutte le prestazioni ed i trattamenti eseguiti sulla superficie del corpo il cui scopo esclusivo o prevalente è quello di mantenerlo in buone condizioni, di migliorarne e proteggerne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti. L'attività può essere svolta con l'attuazione di tecniche manuali, con l'utilizzazione degli apparecchi elettromeccanici per uso estetico, e con l'applicazione dei prodotti cosmetici. L'estetista informa il cliente sui principali comportamenti che favoriscono la riduzione e/o l'eliminazione delle imperfezioni, partecipa all'attività di consiglio ed eventuale vendita di prodotti di bellezza, si occupa della sterilizzazione degli strumenti e del mantenimento della pulizia dei locali dove esercita l'attività. Nell'esercizio della professione sono escluse le prestazioni con finalità di carattere terapeutico.		
Note	CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 826 del 05/06/2020 - Corso ai sensi dell'art.3 comma 1, lettera a) Legge 4 gennaio 1990 n.1 - Per informazioni e iscrizione: Presso Villaggio del Ragazzo, Corso IV Novembre, 115 – San Salvatore di Cogorno - tel. 0185/375230 (orario ufficio segreteria: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-17, venerdì 8-12, sabato escluso). Sarà inoltre possibile scaricare la		

domanda dal sito www.vrsformazione.it - IMPORTANTE: Si precisa comunque che il termine effettivo delle iscrizioni coincide con il raggiungimento del numero minimo di iscritti, quindi potrebbe essere antecedente alla data indicata

Costo	3.300,00 euro		
-------	---------------	--	--

14			7077
Corso	CORSO DI FORMAZIONE TEORICA PER IL CONSEGUIMENTO DELLA QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE DI ESTETISTA		
Attestato	Qualifica		
Per			
Centro	VILLAGGIO DEL RAGAZZO CORSO IV NOVEMBRE , 115 - 16040 SAN SALVATORE DI COGORNO Tel.0185/3751		
Sede			
Scadenza	11/09/2020		
Inizio			
Ap. iscr.	30 giugno 2020		
Allievi	12		
Durata	300 ore		
Gestione			
Titoli			
Requisiti	L'ACCESSO AI CORSI È CONSENTITO A COLORO CHE ABBIANO COMPIUTO 18 ANNI ALLA DATA DI ISCRIZIONE ED È SUBORDINATO AL POSSESSO DEI REQUISITI DI CUI ALLA LEGGE 1/90, IN ALTERNATIVA: A) UN ANNO DI ATTIVITÀ LAVORATIVA QUALIFICATA IN QUALITÀ DI DIPENDENTE, A TEMPO PIENO PRESSO UNO STUDIO MEDICO SPECIALIZZATO OPPURE UNA IMPRESA DI ESTETISTA, SUCCESSIVA ALLO SVOLGIMENTO DI UN RAPPORTO DI APPRENDISTATO PRESSO UNA IMPRESA DI ESTETISTA DELLA DURATA PREVISTA DALLA CONTRATTAZIONE COLLETTIVA DI CATEGORIA. B) SVOLGIMENTO DI UN PERIODO, NEGLI ULTIMI CINQUE ANNI, NON INFERIORE A TRE ANNI DI ATTIVITÀ LAVORATIVA QUALIFICATA, A TEMPO PIENO, IN QUALITÀ DI DIPENDENTE O COLLABORATORE FAMILIARE PRESSO UNA IMPRESA DI ESTETISTA.		
Profilo	L'Estetista mette in atto tutte le prestazioni ed i trattamenti eseguiti sulla superficie del corpo il cui scopo esclusivo o prevalente è quello di mantenerlo in buone condizioni, di migliorarne e proteggerne l'aspetto estetico, modificandolo attraverso l'eliminazione o l'attenuazione degli inestetismi presenti. L'attività può essere svolta con l'attuazione di tecniche manuali, con l'utilizzazione degli apparecchi elettromeccanici per uso estetico, e con l'applicazione dei prodotti cosmetici. L'estetista informa il cliente sui principali comportamenti che favoriscono la riduzione e/o l'eliminazione delle imperfezioni, partecipa all'attività di consiglio ed eventuale vendita di prodotti di bellezza, si occupa della sterilizzazione degli strumenti e del mantenimento della pulizia dei locali dove esercita l'attività. Nell'esercizio della professione sono escluse le prestazioni con finalità di carattere terapeutico.		
Note	CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 2057 del 24/09/2018 - Corso ai sensi dell'art.3 comma 1, lettere b) e c) Legge 1/90 - L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19. - Al termine del corso gli allievi sosterranno l'esame per l'ottenimento della QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE (ABILITAZIONE PROFESSIONALE ALL'ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI ESTETISTA) - Per informazioni e iscrizioni: Villaggio del Ragazzo, Corso IV Novembre, 115 – San Salvatore di Cogorno - tel. 0185/375230 (orario ufficio: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-17, venerdì 8-12, sabato escluso). Sarà inoltre possibile scaricare la domanda dal sito www.vrsformazione.it - Per informazioni: tel. 347.43517752 – 351.9402450 - mail: segreteria@vrsformazione.it - Al fine di facilitare la frequenza, permanendo le condizioni di emergenza sanitaria, sarà realizzato totalmente in Formazione a Distanza (webinar), come di seguito illustrato: - Formazione imprenditoriale (100 h) - Sviluppo professionalità (190 h) - Modulo trasversale (10h) - IMPORTANTE: Si precisa comunque che il termine effettivo delle iscrizioni coincide con il raggiungimento del numero minimo di iscritti, quindi potrebbe essere antecedente alla data indicata		
Costo	€ 2.100,00		

15	SAVONA	F.S.E.	7086
Corso	CORSO DI SPECIALIZZAZIONE "OPERATORE POLIVALENTE TERMINAL"		
Attestato	Specializzazione		
Centro	IS.FOR.COOP - VIA F. BARACCA, 1R - SAVONA TEL. 019/263097-8 FAX 019/862286		
Scadenza	14/09/2020		
Ap. iscr.	23 luglio 2020		
Allievi	15		
Durata	240 ore di cui 70 ore di stage		
Requisiti	DISOCCUPATI, PERSONA IN STATO DI NON OCCUPAZIONE, SOGGETTI CON MAGGIORI DIFFICOLTÀ DI INSERIMENTO LAVORATIVO, PERSONA A RISCHIO DI DISOCCUPAZIONE DI LUNGA DURATA CON OBBLIGO SCOLASTICO ASSOLTO. I CITTADINI UE O EXTRACOMUNITARI DEVONO POSSEDERE UN TITOLO DI STUDIO DI UGUALE VALORE (COME DA DICHIARAZIONE DI VALORE DELL'AUTORITÀ DIPLOMATICA ITALIANA NELLO STATO DI PROVENIENZA)		
Profilo	L' Operatore polivalente terminal è una figura professionale addetta al carico, scarico, trasporto, stivaggio ed immagazzinamento di containers e merce di diverse tipo, nei terminal portuali e nei magazzini ad essi collegati. Opera in terminal marittimi moderni fortemente industrializzati, in cui la movimentazione della merce e dei containers avviene in mode programmato ed utilizzando mezzi di elevata complessità. Questa figura utilizza sistemi di radio comunicazione e dispositivi computerizzati per manovrare macchine tipo reack stacker per la movimentazioni sul piazzale conduce mezzi pesanti per i quali è richiesto il possesso della patente C od E		
Note	Per accedere al corso gli interessati dovranno presentare apposita domanda di iscrizione, in regola con la normativa vigente sull'imposta di bollo: Scaricando la documentazione dal sito www.isforcoop.it ed inviandola ESCLUSIVAMENTE tramite mail all'indirizzo gloria.rebagliati@isforcoop.it - Al termine del percorso formativo è stato sottoscritto un impegno da parte dell'azienda APM TERMINALS all'assunzione del 60% dei partecipanti che abbiano terminate con profitto l'attività formativa e conseguito l' attestato di riferimento. - Programma Operativo Regione Liguria FSE 2014-2020 (Asse 1 - Occupazione)		
16	LA SPEZIA	F.S.E.	7071
Corso	OPERAIO EDILE COMUNE		
Attestato	Qualifica		
Per			
Centro	SCUOLA EDILE SPEZZINA - VIA PIANAGRANDE, 18 LA SPEZIA 0187/715270		
Sede			
Scadenza	15/09/2020		
Inizio			
Ap. iscr.	29 GIUGNO 2020		
Allievi	15		
Durata	800 ore di cui 240 ore di stage/tirocinio curriculare		
Gestione			
Titoli	BASSA SCOLARITÀ E/O IN POSSESSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE E/O DIPLOMA		
Requisiti	DISOCCUPATI/INOCCUPATI RESIDENTI E/O DOMICILIATI IN LIGURIA DI ETÀ COMPRESA TRA I 25-39 ANNI A BASSA SCOLARITÀ E/O IN POSSESSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE E/O DIPLOMA.		
Profilo	La figura professionale del repertorio delle professioni: L'Operaio edile comune assiste il muratore nella costruzione o ristrutturazione di opere edili; carica e scarica i materiali necessari all'allestimento del cantiere edile; rimuove le strutture pre-esistenti demolite e affianca manualmente la macchina movimento terra nello scavo di fondazione e di trincea. L'Operaio edile comune opera nel settore delle costruzioni edili all'interno dei cantieri come dipendente di imprese edili di ogni dimensione. La sua attività è coordinata dal caposquadra, ed è di supporto al muratore. L'impiego si esercita presso il cantiere in orario giornaliero. E' richiesto l'uso dell'attrezzatura antinfortunistica e il rispetto delle norme di sicurezza specifiche previste per i cantieri edili. Il progetto discende da un accordo sindacale tra ANCE e Organizzazioni Sindacali che prevede l'eventuale inserimento di minimo di 6 allievi idonei.		
Note	Le domande dovranno pervenire a: SCUOLA EDILE SPEZZINA Via Pianagrande 18 - La Spezia - Tel. 0187/715270 - email info@scuolaedilespezzina.it Sito web www.scuolaedilespezzina.it - dal Lunedì al Venerdì dalle 9.30 alle ore 12.00 - PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA		

17	LA SPEZIA	F.S.E.	7072
Corso	PROGETTISTA DELL'EDILIZIA SOSTENIBILE		
Attestato			
Per			
Centro	SCUOLA EDILE SPEZZINA - VIA PIANAGRANDE, 18 LA SPEZIA 0187/715270		
Sede			
Scadenza	15/09/2020		
Inizio			
Ap. iscr.	29 GIUGNO 2020		
Allievi	15		
Durata	600 ore di cui 180 ore di stage/tirocinio curriculare		
Gestione			
Titoli	DIPLOMA DI GEOMETRA O PERITO EDILE E/O LAUREA TRIENNALE A INDIRIZZO SCIENTIFICO (L-07 CLASSE DELLE LAUREE IN INGEGNERIA CIVILE E AMBIENTALE - L-17 CLASSE DELLE LAUREE IN SCIENZE DELL'ARCHITETTURA - L-21 CLASSE DELLE LAUREE IN SCIENZE DELLA PIANIFICAZIONE TERRITORIALE, URBANISTICA, PAESAGGISTICA E AMBIENTALE - L-23 CLASSE DELLE LAUREE IN SCIENZE E TECNICHE DELL'EDILIZIA).		
Requisiti	DISOCCUPATI/INOCCUPATI RESIDENTI E/O DOMICILIATI IN LIGURIA DI ETÀ COMPRESA TRA I 25-39 ANNI		
Profilo	La figura professionale del repertorio delle professioni: Il progettista dell'edilizia sostenibile e ad alta efficienza energetica è una figura professionale in grado di identificare i problemi e fornire appropriate soluzioni progettuali al fine di definire specifiche attività edilizie nella loro valenza fisica, tecnica, prestazionale, processuale ed economica, anche in relazione alle dinamiche di innovazione del settore e ai requisiti di sostenibilità e di efficienza energetica. Opera nei seguenti ambiti: progettazione di sistemi edili, con riguardo agli aspetti tecnologici, strutturali, di qualità ambientale, con particolare attenzione alle condizioni di benessere e confort, efficienza energetica e di impatto ambientale; progettazione di attività di recupero, riqualificazione, manutenzione e gestione del patrimonio edilizio con particolare attenzione all'efficienza energetica; gestione dei processi tecnologici e produttivi relativi al comparto edile (nuove costruzioni, edifici esistenti), con particolare attenzione ai problemi della sicurezza e dell'innovazione tecnologica. Il progettista edile sostenibile opera sia come dipendente sia come professionista autonomo. I campi specifici di attività sono riferibili alla progettazione edile relativa al: posizionamento dell'edificio o dell'opera edile in generale rispetto al territorio, individuandone il posizionamento e l'orientamento ottimale rispetto al contesto urbanistico od orografico del sito; l'architettura dell'edificio, inteso come forma, esposizione per meglio sfruttare gli apporti energetici gratuiti; l'architettura tecnica dell'opera edile, vale a dire l'involucro in tutti i suoi aspetti (murature, tetto, solai, serramenti), ovvero alla progettazione di attività di recupero edilizio ed impiantistico con specifico riguardo allo sviluppo dell'innovazione e della sostenibilità energetica ed ambientale nelle costruzioni di abitazioni e fabbricati in genere. Interagisce con il Direttore Lavori, con tutti gli attori del progetto ed i responsabili dell'esecuzione dell'opera, e/o alla committenza, pubblica e/o privata, ai funzionari degli enti preposti alla gestione e tutela del territorio e alla gestione e tutela del patrimonio storico architettonico e collabora con altre figure professionali coinvolte nell'attività progettuale ed esecutiva. Il progetto discende da un accordo siglato con studi professionali localizzati nel territorio spezzino che prevede il supporto ai partecipanti nell'avvio di attività autonome con l'apertura di partita IVA.		
Note	Le domande dovranno pervenire a: SCUOLA EDILE SPEZZINA Via Pianagrande 18 - La Spezia - Tel. 0187/715270 - email info@scuolaedilespezzina.it Sito web www.scuolaedilespezzina.it - dal Lunedì al Venerdì dalle 9.30 alle ore 12.00 - PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA		
Costo			

18	LA SPEZIA	F.S.E.	7082
Corso	ADDETTO PICCOLE COSTRUZIONI EDILI E MANUTENZIONE TERRITORI AGRICOLI		
Attestato	Qualifica		
Centro	FORMA Ente formazione professionale VIA XX SETTEMBRE 95 19023 LA SPEZIA Tel. 334-6860083 e-mail spezia@enteforma.com		
Scadenza	16/09/2020		
Ap. iscr.	13 luglio 2020		
Allievi	12		
Durata	600 ore di cui 180 di stage		
Gestione			
Titoli	QUALIFICA TRIENNALE, DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI 2°GRADO, LAUREA TRIENNALE E/O MAGISTRALE O TITOLO EQUIVALENTE		
Requisiti	DISOCCUPATI/INOCCUPATI* NELLA FASCIA DI UTENZA 25-39 ANNI RESIDENTI /DOMICILIATI IN LIGURIA IN POSSESSO DI BASSA SCOLARITÀ, QUALIFICA TRIENNALE, DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI 2°GRADO, LAUREA TRIENNALE E/O MAGISTRALE O TITOLO EQUIVALENTE.		
Profilo	La figura pianifica ed esegue le operazioni necessarie a conservare le aree agricole attraverso la manutenzione del verde, la realizzazione di piccoli manufatti edili agricoli e la manutenzione e riparazione di muretti a secco. Grazie all'esperienza acquisita nello svolgimento del proprio lavoro, che richiede un elevato livello di manualità ed esperienza nel settore agricolo, è in grado di padroneggiare sia competenze relative alla piccola edilizia in muratura sia alla coltivazione di piccoli e medi lotti. L'attività si esercita nelle aree montane ed in campagna. È necessaria molta manualità ed una buona prestanza fisica. Lavora in proprio oppure presta la propria opera professionale a terzi su chiamata.		
Note	Le domande di iscrizione dovranno essere consegnate a mano a • FORMA ENTE VIA XX SETTEMBRE 95 19023 LA SPEZIA secondo orario di segreteria (lunedì al venerdì dalle 9:00 alle 12:00) o previo appuntamento telefonando al numero 334-6860083 • TERRA VIVA CISL Via IV Novembre, 1 – 19020 Borghetto di Vara La Spezia il martedì con orario 9:30- 13:30 e il giovedì con orario 14.30- 17:30 (per informazioni 3355267935) - Per informazioni di dettaglio è possibile scaricare la scheda informativa del corso e la domanda di iscrizione dal sito www.enteforma.com o inviare una richiesta alla e-mail spesia@enteforma.com o telefonare al numero 334-6860083 - (pausa estiva dal 10/08/2020-21/08/2020)		
Costo			

19	GENOVA	F.S.E.	7084
Corso	CORSO DI FORMAZIONE TEORICO-PRATICO PER LAVORATORI E PREPOSTI ADDETTI AL MONTAGGIO/SMONTAGGIO/TRASFORMAZIONE DI PONTEGGI		
Attestato	Frequenza		
Per			
Centro	VILLAGGIO DEL RAGAZZO CORSO IV NOVEMBRE , 115 - 16040 SAN SALVATORE DI COGORNO Tel.0185/3751		
Sede			
Scadenza	18/09/2020		
Inizio			
Ap. iscr.	14 luglio 2020		
Allievi	10		
Durata	32 ore di cui 16 di pratica		
Gestione			
Titoli	ASSOLVIMENTO DIRITTO/DOVERE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE		
Requisiti	L'ACCESSO AI CORSI RICONOSCIUTI È CONSENTITO A COLORO CHE SONO MAGGIORENNI O CHE HANNO ASSOLTO IL DIRITTO/DOVERE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE, ADDETTI CHE UTILIZZANO IL PONTEGGIO COME STRUMENTO DI LAVORO E QUINDI SVOLGONO ATTIVITÀ DI MONTAGGIO, SMONTAGGIO E TRASFORMAZIONE DI PONTEGGI, COME PREVISTO DAL COMMA 8 DELL'ART. 136 DEL D.LGS 81/2008		
Profilo	Lavoratori e preposti addetti al montaggio / smontaggio / trasformazione di Ponteggi		
Note	CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 114 del 27/01/2020 - L'attività sarà svolta nel rispetto di quanto definito dalla normativa nazionale e regionale vigente in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid -19. Per informazioni Villaggio del Ragazzo, Corso IV Novembre, 115 – San Salvatore di Cogorno - tel. 0185/375230 (orario ufficio: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-17, venerdì 8-12, sabato escluso).		
Costo	€ 550,00		

20	GENOVA	F.S.E.	7087
Corso	TECNICO PROGRAMMATTORE SCADA N. 2 EDIZIONI		
Attestato	Frequenza		
Centro	CNOS FAP LT VIA SAN GIOVANNI BOSCO 14r GENOVA tel. 0104694493		
Scadenza	25/09/2020		
Ap. iscr.	24 agosto 2020		
Allievi	30		
Durata	400 ore di cui 120 di stage		
Titoli	DIPLOMA DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE/LAUREA		
Requisiti	NUMERO 30 DESTINATARI (15 PER OGNI EDIZIONE DEL CORSO): I DESTINATARI DEGLI INTERVENTI PER LA LINEA C) SONO DISOCCUPATI E PERSONE IN STATO DI NON OCCUPAZIONE RESIDENTI E/O DOMICILIATI IN LIGURIA, COME PREVISTI DALLE NORMATIVE VIGENTI E DI SEGUITO SPECIFICATI: GIOVANI UNDER 25 ANNI, IN POSSESSO DI DIPLOMA DI ISTRUZIONE SECONDARIA SUPERIORE/LAUREA		
Profilo	Il TECNICO PROGRAMMATTORE SCADA è specializzato per definire specifiche dettagliate e contribuire direttamente alla creazione e/o modifica di sistemi software complessi utilizzando standard e strumenti adeguati. La Figura professionale garantisce che i risultati rispondano ai requisiti sia della progettazione tecnica che in termini di conformità alle specifiche funzionali concordate. Il progetto discende dall' accordo sindacale firmato dall' Azienda Engineering - Ingegneria informatica S.p.a., e le rappresentanze sindacali; tale accordo prevede per ogni edizione l'assunzione di almeno il 60% degli allievi che abbiano frequentato idoneamente		
Note	Per iscriversi al corso sarà necessario presentare una domanda di iscrizione in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo (apporre marca da bollo da € 16,00), debitamente compilata. La scheda informativa ed il modulo di iscrizione verranno pubblicate sul sito web del CNOS. Per avere informazioni, ritirare e consegnare la domanda di iscrizione: uffici di segreteria del CNOS FAP di :GENOVA Via San G.Bosco 14 r tel 0104694493; 3403673249 e-mail: segreteria.sampierdarena@cnos-fap.it ; www.cnosfap.it dal lunedì al venerdì 9.00-14.00; Via A. Carrara 260-Quarto tel. 0100986378; 3406681967 e-mail segreteria.quarto@cnos-fap.it www.cnosfap.it dal lunedì al venerdì 9.00-14.00; In alternativa, permanendo le condizioni di emergenza sanitaria, la domanda di iscrizione (compilata e in regola con le vigenti normative sull'imposta di bollo) potrà essere trasmessa via e-mail agli indirizzi sopra indicati In questo caso l'utente dovrà scansionare o fotografare la domanda di iscrizione dopo averla debitamente compilata, sottoscritta e dopo aver apposto la marca da bollo (€ 16,00 nel rispetto della normativa fiscale nazionale dell'imposta di bollo) che dovrà essere annullata apponendo una sigla sulla stessa e corredando la copia del documento di identità - N.b.Gli Uffici resteranno chiusi per la pausa estiva, dal 3 al 23 Agosto. PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA - Programma Operativo Ob. "Competitività regionale e occupazione" Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020		

21	LA SPEZIA	F.S.E.	7060
Corso	AIUTO CUOCO CON COMPETENZE DI BORDO		
Attestato	Qualifica		
Centro	C.I.O.F.S./F.P. - Via Amendola, 2 - LA SPEZIA Tel. 0187/770904		
Scadenza	25/09/2020		
Ap. iscr.	22 giugno 2020		
Allievi	15		
Durata	600 ore di cui 180 ore di tirocinio/stage curriculare		
Titoli	Bassa scolarità - qualifica triennale - diploma di scuola secondaria di 2° grado - laurea triennale e/la laurea magistrale o titolo equivalente		
Requisiti	In linea con l'avviso regionale, giovani disoccupati/inoccupati nella fascia di utenza 25-39 anni, residenti/domiciliati in Liguria, che hanno necessità e desiderio di inserirsi o re-inserirsi nel mondo del lavoro. Intendono acquisire una preparazione teorico-pratica ed un'adeguata manualità al fine di poter avere solide basi per imparare un mestiere immediatamente spendibile sul mercato. Sulla natura di disoccupati si richiama il d.lgs.150/2015 e la circolare del ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 34/2015		
Profilo	AIUTO CUOCO La presente operazione mira a far acquisire tutte le competenze necessarie per lavorare come aiuto cuoco Essere in grado di svolgere i compiti precedenti l'elaborazione dei piatti o l'esecuzione di piatti semplici Essere in grado di ristabilire le condizioni di igiene della cucina e delle attrezzature Essere in grado di effettuare la preparazione di ingredienti per cucina I partecipanti conseguiranno: il certificato HACCP e l'attestato Sicurezza nei luoghi di lavoro.		

Note Per scaricare la domanda di iscrizione e visionare la scheda informativa <http://www.ciofsliguria.org> Per avere informazioni sul corso, per il ritiro della domanda di iscrizione, della scheda informativa: (2 per la presentazione della domanda stessa rivolgersi a: C.I.O.F.S. F.P. Liguria Sede Operativa della Spezia Viale Amendola, 2 La Spezia Tel. 0187/770904 E-mail: infospezia@ciofsliguria.org Orario apertura: dal lunedì al sabato 9.00-13.00 e dal lunedì al venerdì 15.00 - 18.00 - Programma Operativo Regione Liguria Fondo Sociale Europeo 2014-2020 (Asse 1 - Occupazione)

22	GENOVA	F.S.E.		7041
----	--------	--------	--	------

Corso CULTURA IN FORMAZIONE 2 - ACCOMPAGNATORE DI TURISMO MARINO
 Attestato Specializzazione
 Centro ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 - Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; e-mail: info@accademiadelturismo.eu
 Scadenza 30/09/2020
 Ap. iscr. 20 luglio 2020
 Allievi 12
 Durata 372 ore di cui 74 di stage
 Titoli Laurea in scienze ambientali. Naturali o biologiche o equipollenti oppure - abilitazione alla professione di guida ambientale ed escursionistica (GAE)
 Requisiti Giovani (fino al 29 anni compiuti) disoccupati e in stato di non occupazione (ai sensi del d. Lgs 150/2015 e della circolare del ministero del lavoro e delle politiche sociali 34/2015)
 Profilo E' la figura professionale che assiste ed accompagna persone singole o gruppi in escursioni mirate all'osservazione delle specie marine nel Mare Mediterraneo (tra cui il whale watching - osservazione della vita e dei comportamenti dei grandi cetacei nel loro ambiente naturale) fornendo informazioni sulle diverse specie marine, illustrando gli aspetti ambientali ed ecofaunistici e la zone di pregio naturalistico. Coinvolge attivamente i partecipanti mediante tecniche di comunicazione ed animazione, adeguando i contenuti ai vari target di visitatori (bambini, giovani, adulti, stranieri, disabili, ecc.). Possiede dimestichezza con le attrezzature e le tecniche di avvistamento della biodiversità marina da natante. Assicura l'assistenza tecnica ai partecipanti al di fuori degli ambiti di competenza delle guide ambientali escursionistiche e delle guide turistiche nazionali.
 Note RIAPERTURA ISCRIZIONI - Per informazioni: ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 — Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; e-mail: info@accademiadelturismo.eu Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8:30 - 12:30 - CHIUSURA SEGRETRIA DAL 3 AL 21 AGOSTO 2020. - Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020 ASSE 1 "Occupazione" 0b Spec. 3 - Cultura in Formazione 2

23		F.S.E.		7042
----	--	--------	--	------

Corso CULTURA IN FORMAZIONE 2 - ACCOMPAGNATORE TURISTI CON ESIGENZE SPECIALI
 Attestato Specializzazione
 Centro ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 - Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; e-mail: info@accademiadelturismo.eu
 Scadenza 30/09/2020
 Ap. iscr. 20 luglio 2020
 Allievi 12
 Durata 298 ore di cui 74 di stage
 Titoli Diploma di scuola secondaria di secondo grado - abilitazione alla professione di accompagnatore turistico
 Requisiti GIOVANI (FINO AL 29 ANNI COMPIUTI) DISOCCUPATI E IN STATO DI NON OCCUPAZIONE (AI SENSI DEL D. LGS 150/2015 E DELLA CIRCOLARE DEL MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI 34/2015)
 Profilo E' la figura professionale che accompagna persone con esigenze speciali (disabili, terza e/o quarta età), che per la loro condizione necessitano di particolari attenzioni, nei viaggi sul territorio nazionale o all'estero, adattando, sulla base delle diverse esigenze, il programma predisposto dai soggetti organizzatori e fornendo elementi significativi e notizie di interesse turistico sulle zone di transito (al di fuori dell'ambito di competenza delle guide turistiche e delle guide ambientali e escursionistiche).
 Note RIAPERTURA ISCRIZIONI - Per informazioni: ACCADEMIA DEL TURISMO Piazzale Bianchi 1 — Lavagna (GE) - tel. 0185/320492; e-mail: info@accademiadelturismo.eu Orario ufficio: dal lunedì al venerdì 8:30 - 12:30 CHIUSURA SEGRETRIA DAL 3 AL 21 AGOSTO 2010 - Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020 ASSE 1 "Occupazione" 0b Spec. 3 - Cultura in Formazione 2

24	GENOVA	F.S.E.		7049
Corso	CULTURA IN FORMAZIONE 2 - ATTREZZISTA DI SCENA			
Attestato	Qualifica			
Per				
Centro	C.I.F. VIA BORZOLI, 61 A/B - 16153 GENOVA BORZOLI, TEL. E FAX 010/6424652			
Sede				
Scadenza	30/09/2020			
Inizio				
Ap. iscr.	22 giugno 2020			
Allievi	12			
Durata	650 ore, di cui 180 di stage aziendale.			
Gestione				
Titoli	IN POSSESSO DI QUALIFICA PROFESSIONALE O DI DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE			
Requisiti	DISOCCUPATI O IN STATO DI NON OCCUPAZIONE UNDER 29			
Profilo	Il corso per ATTREZZISTA DI SCENA punta alla formazione di una figura professionale in grado: - reperire, modificare, assemblare, montare, installare sulla scena e conservare In magazzino gli arredi, gli oggetti e gli accessori necessari per allestire spettacoli teatrali, film e produzioni televisive, curando anche eventuali spostamenti da scena a scena. In alcuni casi realizza o modifica (ripara, vernicia) oggetti già esistenti seguendo le indicazioni dello scenografo e del direttore di scena. Nelle produzioni cinematografiche e televisive, il luogo di lavoro classico è il teatro di posa, il set esterno, lo studio televisivo. - La professione è legata sia alla parte manuale sia alla parte di progettazione. La creatività e la curiosità sono elementi fondamentali della professione. Il corso apre le porte alla collaborazione con la Case di Produzione per la realizzazione di progetti audiovisivi (Film, Fiction, Documentari e altro). La figura dell'attrezzista di scena è molto richiesta dalle produzioni audiovisive come supporto ai responsabili della scenografia. Si tratta di una figura professionale chiave che realizza l'idea e spesso crea concretamente tutti gli elementi di scena di una rappresentazione che sia in ambienti chiusi ma anche in spazi aperti. Gli attrezzisti di scena sono in stretto contatto con la produzioni, gli sceneggiatori ed i registi. Talvolta lo scenografo si occupa anche dei costumi di scena. Si tratta di un lavoro creativo ed innovativo.			
Note	PROROGA TERMINI - Per avere informazioni sul corso, per il ritiro della domanda di iscrizione e della scheda Informativa del corso e per la presentazione della domanda stessa rivolgersi a: FONDAZIONE CIF FORMAZIONE Via Borzoli 61 a - Genova Tel. 010252192 E-mail: didattica@fondazionecif.it ; Orario apertura: dal lunedì al giovedì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 - Iscrizioni aperte dal 22 giugno 2020 al 30 luglio 2020 e dal 1° settembre 2020 al 30 settembre 2020 - Programma Operativo Fondo Sociale Europeo- Regione Liguria 2014-2020 ASSE 1 "Occupazione" - "CULTURA IN FORMAZIONE 2" - OPERAZIONE LIGURIA: CHE SPETTACOLO!			
Costo				

25	GENOVA			7081
----	--------	--	--	------

Corso CORSO OPERATORE SOCIO-SANITARIO III ED.
 Attestato Qualifica
 Per
 Centro PROXIMA VIA XX SETTEMBRE, 41 GENOVA TEL. 010543103
 Sede
 Scadenza 30/09/2020
 Inizio
 Ap. iscr. 1 luglio 2020
 Allievi 30
 Durata 1200 ore di cui 550 stage
 Gestione
 Titoli AVER ASSOLTO IL DIRITTO/DOVERE DI ISTRUZIONE FORMAZIONE.
 Requisiti DESTINATARI: PERSONE CON ETÀ MAGGIORE DI 18 ANNI CHE ABBIANO ASSOLTO IL DIRITTO/DOVERE DI ISTRUZIONE FORMAZIONE. - REQUISITI DI AMMISSIONE ASSOLVIMENTO DELL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE (CERTIFICAZIONE ATTESTANTE L'ACQUISIZIONE DELLE COMPETENZE DI BASE CONNESSE ALL'OBBLIGO DI ISTRUZIONE PER I NATI DAL 1993 O TITOLO DI STUDIO CONCLUSIVO DEL PRIMO CICLO - TERZA MEDIA PER I NATI NEGLI ANNI PRECEDENTI) ED IL COMPIMENTO DEL 18° ANNO DI ETÀ ALLA DATA DI ISCRIZIONE AL CORSO. SUPERAMENTO CON ESITO POSITIVO DELLA VISITA MEDICA DI IDONEITÀ ALLA MANSIONE. PER CITTADINI STRANIERI È RICHIESTO: • DI CERTIFICARE IL TITOLO DI STUDIO CONSEGUITO MEDIANTE DICHIARAZIONE DI VALORE

	<p>RILASCIATA DALL'AUTORITÀ DIPLOMATICA ITALIANA COMPETENTE PER LO STATO DOVE È STATO RILASCIATO IL TITOLO • ATTESTAZIONE DI ACCERTAMENTO DELLA CONOSCENZA DELLA LINGUA ITALIANA DI LIVELLO B1 RILASCIATA DAI CENTRI PROVINCIALI DI ISTRUZIONE PER GLI ADULTI (CPIA). NON RICHIESTA PER CHI È IN POSSESSO DI TITOLO DI STUDIO CONSEGUITO IN ITALIA. • SE CITTADINI EXTRACOMUNITARI È RICHIESTO IL POSSESSO DI REGOLARE PERMESSO DI SOGGIORNO</p> <p>Profilo La figura professionale formata all'interno del corso è l'Operatore socio-sanitario. L'operatore socio sanitario, a seguito dell'attestato di qualifica conseguito al termine di specifica formazione professionale, svolge attività indirizzata a: - Individuare i bisogni primari di tipologie target di utenti e le modalità di soddisfazione degli stessi valorizzando l'autodeterminazione - Informare e agevolare la persona e i suoi familiari nell'accesso alle risorse e ai servizi socio-sanitari presenti sul territorio - Contribuire alla programmazione delle attività di assistenza socio sanitaria collaborando con i ruoli della rete dei servizi - Assistere e supportare l'utente nelle attività domestico-alberghiere e igienico sanitarie L'operatore socio sanitario svolge la sua attività sia nel settore sociale sia in quello sanitario, in servizi di tipo socio-assistenziale e sociosanitario, residenziali o semiresidenziali, in ambiente ospedaliero e al domicilio dell'utente, in collaborazione con gli altri operatori professionali preposti all'assistenza sanitaria e a quella sociale, secondo il criterio del lavoro multiprofessionale.</p> <p>Note CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 331 del 27/02/2019 - Il corso è svolto in collaborazione con ASL 3 genovese. - Per candidarsi al corso è necessario presentare la Scheda di candidatura presso la sede di Proxima in Via XX Settembre, 41 3° piano a Genova nei seguenti orari: lunedì - venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00 e dalle 14.00 alle 17:00. - INFORMAZIONI: Per ogni informazione sul corso è possibile: consultare il sito www.proximaformazione.it - contattare la segreteria organizzativa al numero telefonico 010 543 103 dal lunedì al venerdì dalle ore 10,00 alle ore 12,00 - scrivere all'indirizzo e.mail info@proximaformazione.it</p> <p>Costo 2.500,00 Euro</p>	<p>attività di assistenza socio sanitaria collaborando con i ruoli della rete dei servizi. - Assistere e supportare l'utente nelle attività domestico alberghiere e igienico sanitarie.</p> <p>Note CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 114 del 27/01/2020 - Corso ai sensi della DGR 388/2017 – Indirizzi operativi per la realizzazione dei corsi di formazione per l'acquisizione della qualifica di Operatore Socio Sanitario. Deliberazione di A.Li.Sa. n. 35/2017 - Per informazioni e iscrizione: Villaggio del Ragazzo, Corso IV Novembre, 115 – San Salvatore di Cogorno - tel. 0185/375230 (orario ufficio: dal lunedì al giovedì 8-12 e 13-17, venerdì 8-12, sabato escluso). Sarà inoltre possibile scaricare la domanda dal sito www.vrsformazione.it - IMPORTANTE: Si precisa comunque che il termine effettivo delle iscrizioni coincide con il raggiungimento del numero minimo di iscritti, quindi potrebbe essere antecedente alla data indicata</p> <p>Costo € 2.400,00</p>				
<table border="1"> <tr> <td>27</td> <td></td> <td></td> <td>7079</td> </tr> </table>	27			7079	<p>Corso CORSO DI PERFEZIONAMENTO E AGGIORNAMENTO PROFESSIONALE IN FOTOGRAFIA. BASE A.A 2020-2021</p> <p>Attestato</p> <p>Per</p> <p>Centro UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI GENOVA VIA BALBI, 5 - 16126 GENOVA; TEL 01020991</p> <p>Sede La sede delle attività didattiche presso la Biblioteca Universitaria in Via Balbi, 40- Genova e il POLO della Fotografia</p> <p>Scadenza 02/10/2020</p> <p>Inizio Il Corso si svolge da ottobre a dicembre 2020</p> <p>Ap. iscr.</p> <p>Allievi 23</p> <p>Durata 50 ore</p> <p>Gestione</p> <p>Titoli DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE</p> <p>Requisiti IL CORSO È RIVOLTO A COLORO CHE SONO IN POSSESSO DEL DIPLOMA DI SCUOLA MEDIA SUPERIORE. IL CORSO È ANCHE INDICATE PER DOCENTI DELLA SCUOLA DI OGNI ORDINE E GRADO I QUALI ENTRERANNO IN POSSESSO DI UN INNOVATIVO STRUMENTO DIDATTICO UTILE AD UN PIÙ EFFETTIVO COINVOLGIMENTO DEI PROPRI ALUNNI.</p> <p>Profilo Il corso ha l'obiettivo di formare esperti di fotografia in grado di sviluppare progetti fotografici per la gestione della comunicazione per immagini. Verranno pertanto acquisiti strumenti e metodologie di ripresa in funzione del progetto fotografico da realizzare, comparando limiti e pregi delle possibili soluzioni; ampio spazio verrà dedicato alla tecnologia digitale e al suo peculiare ciclo di acquisizione, elaborazione e archiviazione dell'immagine. Il corso si concluderà con la preparazione di un portfolio, sintesi delle capacità tecniche ed espressive di un fotografo. Il confronto con il gruppo e con i docenti favorirà l'approccio professionale alla fotografia. Le competenze acquisite nel corso potranno essere impiegate in molteplici ambiti d'intervento tra i quali l'elaborazione d'immagini legato al mondo della grafica e della comunicazione in genere; la promozione di eventi e sostegno d'iniziativa culturali e d'interesse per la collettività (per la scienza, la medicina, il sociale ecc.). L'attività didattica prevede: lezioni per l'impostazione teorica e concettuale, esercitazioni in laboratorio per conoscere e utilizzare al meglio gli strumenti; campagne fotografiche a tema assegnato, con il supporto dei docenti per impostare razionalmente le attività sul campo; fotografie sviluppate in autonomia dal corsista su temi assegnati. Questi campi d'azione, opportunamente alternati, porteranno all'analisi critica delle immagini che saranno valutate per il superamento del corso. In questo percorso sarà sempre messo in evidenza l'approccio con il soggetto, con la luce, con la macchina fotografica e con il personal computer per porre le basi fondamentali e per curare la comunicazione attraverso le immagini in funzione di un progetto professionale. Il corso è anche indicato per docenti della scuola di ogni ordine e grado i quali entreranno in possesso di un innovativo strumento didattico utile ad un più effettivo coinvolgimento dei propri alunni.</p> <p>Note Per iscriversi occorre seguire la procedura online disponibile all'indirizzo http://servizionline.unige.it/studenti/postlaurea/corsiperfezionamentofor mazione</p> <p>Costo euro 516,00</p>	
27			7079			
<table border="1"> <tr> <td>26</td> <td>GENOVA</td> <td></td> <td>7076</td> </tr> </table>	26	GENOVA		7076	<p>Corso CORSO DI PRIMA FORMAZIONE PER OPERATORI SOCIO-SANITARI (O.S.S.)</p> <p>Attestato Qualifica</p> <p>Per</p> <p>Centro VILLAGGIO DEL RAGAZZO CORSO IV NOVEMBRE , 115 - 16040 SAN SALVATORE DI COGORNO Tel.0185/3751</p> <p>Sede</p> <p>Scadenza 30/09/2020</p> <p>Inizio</p> <p>Ap. iscr. 30 giugno 2020</p> <p>Allievi 30</p> <p>Durata 1200 ore di cui 550 di tirocinio</p> <p>Gestione</p> <p>Titoli VEDI REQUISITI</p> <p>Requisiti DISOCCUPATI E OCCUPATI CHE ABBIANO COMPIUTO 18 ANNI O ASSOLTO IL DIRITTO/DOVERE DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE. PER L'AMMISSIONE AL CORSO I CITTADINI STRANIERI E/O CON TITOLO DI STUDIO STRANIERO DOVRANNO DIMOSTRARE IL POSSESSO DEL PREDETTO REQUISITO NEI SEGUENTI MODI: - EXTRACOMUNITARI: OLTRE AL PERMESSO DI SOGGIORNO, OCCORRE PRESENTARE LA DICHIARAZIONE DI VALORE IN ORIGINALE ATTESTANTE PERCORSO SCOLASTICO. TALE DOCUMENTO DEVE ESSERE RILASCIATO DALLA RAPPRESENTANZA DIPLOMATICO-CONSOLARE ITALIANA NEL PAESE A CUI APPARTIENE LA SCUOLA CHE HA RILASCIATO IL TITOLO. NON POSSONO ESSERE ACCETTATE EVENTUALI DICHIARAZIONI DI VALORE RILASCIATE DALLE RAPPRESENTANZE STRANIERE IN ITALIA - COMUNITARI: È POSSIBILE PRESENTARE, IN ORIGINALE, LA TRADUZIONE ASSEVERATA DEL TITOLO CONSEGUITO NEL PAESE DI ORIGINE, CON VALUTAZIONE DEL TITOLO DI STUDIO DA PARTE DELL'ORGANISMO FORMATIVO</p> <p>Profilo L'Operatore Socio Sanitario (O.S.S.) è l'operatore che, a seguito del conseguimento di qualifica al termine di specifica formazione professionale, svolge attività indirizzata a: - Individuare i bisogni primari di tipologie target di utenti e le modalità di soddisfazione degli stessi valorizzando l'autodeterminazione. - Informare e agevolare la persona e i suoi familiari nell'accesso alle risorse e ai servizi socio-sanitari presenti sul territorio. - Contribuire alla programmazione delle</p>	
26	GENOVA		7076			

28	GENOVA		7088
Corso	CORSO PER TECNICO CONTABILE		
Attestato	Qualifica		
Per			
Centro	PROXIMA VIA XX SETTEMBRE, 41 GENOVA TEL. 010543103		
Sede			
Scadenza	12/10/2020		
Inizio			
Ap. iscr.	3 agosto 2020		
Allievi	25		
Durata	600 ore di cui 230 di stage		
Gestione			
Titoli			
Requisiti	DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA SUPERIORE. PER CITTADINI STRANIERI È RICHIESTO: • DI CERTIFICARE IL TITOLO DI STUDIO CONSEGUITO MEDIANTE DICHIARAZIONE DI VALORE RILASCIATA DALL'AUTORITÀ DIPLOMATICA ITALIANA COMPETENTE PER LO STATO DOVE È STATO RILASCIATO IL TITOLO • DI CONOSCERE LA LINGUA ITALIANA. NEL CASO DI CITTADINI STRANIERI EXTRACOMUNITARI È RICHIESTO IL POSSESSO DI REGOLARE PERMESSO DI SOGGIORNO. E' INOLTRE RICHIESTA, PER TUTTI I CANDIDATI CHE SUPERANO CON ESITO POSITIVO LA SELEZIONE DI ACCESSO AL CORSO, VISITA MEDICA DI IDONEITÀ ALLA MANSIONE.		
Profilo	Il Tecnico Contabile assicura il trattamento contabile delle transazioni economiche patrimoniali e finanziarie dell'impresa e redige il bilancio di esercizio. Effettua la registrazione di ogni movimento contabile (scritture contabili di base, tenuta dei registri obbligatori, stesura del bilancio, adempimenti fiscali e previdenziali) e monitora la corretta gestione delle procedure contabili e fiscali elaborando resoconti sulla situazione contabile per la direzione aziendale. Per lo svolgimento dell'attività il contabile utilizza principalmente applicativi informatici e software specifici; inoltre la tendenza all'internazionalizzazione richiede sempre più a questa figura professionale una conoscenza della lingua inglese di livello significativo. I contesti in cui opera questa figura sono generalmente le direzioni amministrative dell'impresa (nella funzione amministrazione e contabilità) e gli studi di commercialisti.		
Note	CORSO RICONOSCIUTO DA ALFA CON DECRETO N. 1056 del 16/07/2020 - Per candidarsi al corso è necessario presentare la Scheda di candidatura presso la sede di Proxima in Via XX Settembre, 41 3° piano a Genova nei seguenti orari: dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00 e dalle 14.00 alle 17:00. INFORMAZIONI: Per ogni informazione sul corso è possibile: • consultare il sito www.proximaformazione.it • contattare la segreteria organizzativa al numero telefonico 010 543103 dal lunedì al venerdì dalle ore 9:00 alle ore 12:00 e dalle 14.00 alle 17:00. • scrivere all'indirizzo e.mail segreteria@proximaformazione.it		
Costo	2.450,00 Euro		

29	GENOVA	F.S.E.	7044
Corso	CULTURA IN FORMAZIONE 2 - MONTATORE CINEMATOGRAFICO E TELEVISIVO		
Attestato	Qualifica		
Per			
Centro	FASSICOMO SCUOLA GRAFICA GENOVESE - VIA IMPERIALE , 41 - TEL.010/518651, FAX 010/51865288		
Sede			
Scadenza	16/10/2020		
Inizio			
Ap. iscr.			
Allievi	12		
Durata	700 ore di cui 189 di stage		
Gestione			
Titoli	DIPLOMA DI SCUOLA SECONDARIA DI II GRADO (5 ANNI) O DI LAUREA		
Requisiti	GIOVANI (FINO AI 29 ANNI COMPIUTI) DISOCCUPATI E IN STATO DI NON OCCUPAZIONE (LA CONDIZIONE DI NON OCCUPAZIONE FA RIFERIMENTO ALLE PERSONE CHE, AI SENSI DEL D.LGS.150/2015 E DELLA CIRCOLARE DEL MINISTERO DEL LAVORO E DELLE POLITICHE SOCIALI 34/2015, NON SVOLGONO ATTIVITÀ LAVORATIVE, IN FORMA SUBORDINATA, PARASUBORDINATA O AUTONOMA OVVERO A COLORE CHE, PUR SVOLGENDO UNA TALE ATTIVITÀ, NE RICAVINO UN REDDITO ANNUO INFERIORE AL REDDITO MINIMO ESCLUSO DA IMPOSIZIONE. TALE LIMITE È ATTUALMENTE PARI, PER LE ATTIVITÀ DI LAVORO SUBORDINATE O PARASUBORDINATO, AD EURO 8.000 ANNUI, E PER QUELLI DI LAVORO AUTONOMO AD EURO 4.800) - CONOSCENZA LINGUA INGLESE LIVELLO B1 - N.B. PER I CANDIDATI CHE HANNO CONSEGUITO IL TITOLO DI STUDIO RICHIESTO ALL'ESTERO, SI RICHIEDE EQUIPOLLENZA (RILASCIATA DA MIUR - MINISTERO DELL'ISTRUZIONE, DELL'UNIVERSITÀ E DELLA RICERCA) O ATTESTAZIONE DI VALORE (RILASCIATA DALL'AMBASCIATA ITALIANA DEL PAESE DI PROVENIENZA)		
Profilo	Il Montatore esegue il montaggio delle varie parti di cui si compone un film, and sceneggiato televisivo, un documentario. Unisce tra loro le sequenze e le inquadrature, indipendentemente dall'ordine con cui le stesse sono state riprese, allo scopo di garantire la continuità narrative e di conferire un ritmo adeguato al prodotto finale. Il montaggio è un'attività che implica numerose scelte, in quanto il materiale a disposizione e di qualità variabile e spesso supera di molto la durata del prodotto finito. Il lavoro si svolge, di solito, al termine delle riprese, in certi casi parallelamente alle stesse. Il montatore collabora con varie figure coinvolte nella produzione, in particolare con il regista a cui compete, insieme al committente e al produttore, l'approvazione definitiva del montato. Esercita la propria attività in diversi ambiti, quali produzioni cinematografiche, emittenti televisive, agenzie di servizi pubblicitari, aziende di fornitura di servizi audiovisivi, come dipendente (soprattutto nelle produzioni televisive) e, molto spesso, come libero professionista. Collabora a stretto contatto con il regista Per lo svolgimento della sua attività pub entrare in rapporto con i fonici di studio, con i rumoristi che si occupano del montaggio del suono e con il direttore di produzione per tutti quegli aspetti che hanno un impatto sui tempi e sui vincoli di budget. L'attività prevede molte ore di lavoro in postazione seduta davanti ad uno o più schermi video.		
Note	PROROGA TERMINI - Per informazioni: Associazione c.f.p. "E. Fassicom" Via Imperiale 41 - 16143 GENOVA Tel. 010/518651 fax 010/51865288 e-mail: scuola.grafica@fassicom.it sito web: www.scuolafassicom.it - orario apertura Segreteria: da lunedì a venerdì, ore 9,00 - 12,00 - PROGETTO COFINANZIATO DALL'UNIONE EUROPEA Programma Operativo ASSE 1 "Occupazione" - "Cultura in formazione 2" Regione Liguria FSE 2014 - 2020 - Operazione "MAKING OF"		
Costo			