

Imparaora S.c.a.r.l n° OF0210

CATALOGO OFFERTA FORMATIVA GOL

Percorsi di riqualificazione - Reskilling

DENOMINAZIONE CORSO

CORSO PULIZIE

Composto da 1 ADA (Aree Di Attività) *afferre la figura professionale "Addetto alla lavorazione dei prodotti e alla commercializzazione dei prodotti di carne e salumi (35)"* :

Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita - 413 UC

DESTINATARI: N. da 6 a 15 ALLIEVI

L'avviso si inserisce in [Giovanisì](#), il programma della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

DESCRIZIONE DEI CONTENUTI:

Il percorso formativo è strutturato in moduli teorico/pratici che afferiscono alla UC 413 "Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita" della figura n. 35 del RRF di Regione Toscana. Oggetto del corso sono le corrette tecniche di igienizzazione e pulizia di spazi e attrezzature.

Contenuti Formativi:

UF1 - Sicurezza sul lavoro e normativa igienico sanitaria
UF2 - Pulizia e manutenzione

STRUTTURA DEL PERCORSO FORMATIVO E FREQUENZA:

Il corso ha una durata di 110 ore complessive e così suddivise:
75 ore di formazione in aula/laboratorio
35 stage
Le lezioni si svolgeranno in sessioni formative della durata media di 4 ore ciascuna; il calendario è definito alla partenza del corso con orario intensivo che permetta allo studente di rientrare nel mondo del lavoro con nuove competenze nel minor tempo possibile.
La percentuale di frequenza obbligatoria è del 70% delle ore totali.

REQUISITI MINIMI DI ACCESSO COME DA NORMATIVA DI RIFERIMENTO: 18 anni e adempimento al diritto dovere all'istruzione e formazione professionale ai sensi della normativa vigente; certificato di Lingua italiana A2 per stranieri.

COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI:

Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, dotazioni e degli spazi nel pieno rispetto delle normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza.

POSSIBILI SBOCCHI OCCUPAZIONALI:

Questa professionalità è ricercata trasversalmente in ogni settore e comparto economico, sia in piccoli contesti che in imprese e cooperative di piccola e media grandezza.

RICONOSCIMENTO CREDITI:

Previsto in base a titoli presentati, nel limite massimo del 50% del corso. Precedenti attività di stage non sono riconoscibili.

ENTE ESECUTORE E SEDE DI SVOLGIMENTO DEL CORSO:

Imparaora Scarl
I corsi PULIZIE edizione GOL si svolgeranno presso le sedi di Cascina zona Navacchio(PI), Lucca, Vinci zona Sovigliana (FI) e Firenze.
Tel. 0507373031

PROVE FINALI E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO:

Al termine del corso, previa frequenza di almeno il **70% delle ore di formazione**, verrà effettuata un'esame finale con commissione nominata da Regione Toscana. La soglia di accettabilità per il raggiungimento degli obiettivi di apprendimento è 60/100.

CERTIFICAZIONE FINALE:

Certificazione delle competenze