



CATALOGO 2023

SCUOLA DEI MESTIERI 2.0

Per l'inserimento
di giovani e stranieri
nel mondo del lavoro



SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO

CQY
CERTIQUALITY

UNI EN ISO 9001:2015

C.E.S.T.A., accreditata alla Regione Siciliana per le attività di Orientamento e Formazione professionale- CIR: HHO726, per l'anno formativo 2023, ha pensato di strutturare una **“SCUOLA DEI MESTIERI 2.0”**; una scuola pratica, innovativa grazie ad una nuova metodologia di apprendimento, basata su tecniche di insegnamento empirico e laboratoriale.

La didattica laboratoriale prevede la realizzazione di contesti efficaci dal punto di vista dei luoghi, degli strumenti e dei materiali usati per lo sviluppo dei processi formativi. Questi contesti di apprendimento, i "laboratori", dovrebbero avere come esito prodotti significativamente rilevanti e essere caratterizzati da situazioni formative operative, dove la competenza da acquisire è il risultato di una pratica, di una riflessione e di una interiorizzazione del processo di apprendimento laboratoriale.

C.E.S.T.A. con questa nuova offerta formativa ha pensato di proporre 2 corsi di base Online e 14 corsi di formazione specialistica in modalità laboratoriale.

I corsi, monografici, sono pensati per acquisire quelle specifiche conoscenze indispensabili per orientarsi nel mondo del lavoro.

L'intento dei moduli formativi è quello di fornire un piano di formazione qualificante e di facile acquisizione.

Per questo, ogni corso è stato scelto e studiato nell'ottica di volere trasferire e far acquisire al discente quelle skills che, una volta fatte proprie, possono fare “la differenza” tra un'impresa di successo e una destinata all'insuccesso.

Le lezioni dei corsi base saranno tenute da professionisti e da esperti di settore attraverso modalità on – line, su piattaforma dedicata.

Oltre le 20 ore in modalità e-learning per i corsi base, verranno previste altre 80 ore per ogni laboratorio formativo, per un totale di 100 ore di corso.

I laboratori formativi si svolgeranno presso le sedi di artigiani convenzionati al fine di ricreare ambienti e dinamiche reali che possano trasferire al discente non solo contenuti ma, soprattutto processi ed esperienze nell'ottica dell'inserimento lavorativo. Sarà cura dell'ente agevolare l'ingresso dei discenti a pratiche di tirocinio e borse lavoro, preferibilmente presso le aziende in cui hanno svolto i laboratori formativi.

Ogni iscritto avrà diritto a frequentare i 2 corsi base e 1 corso specialistico a scelta tra gli 14 proposti dall'offerta formativa. Si specifica che i laboratori formativi verranno attivati al raggiungimento di un numero minimo di 8 utenti.

Al superamento con profitto dell'esame finale, sarà rilasciata apposita certificazione attestante le competenze acquisite.

Il costo di iscrizione è pari ad € 1.200,00 oltre iva.

Per iscriversi è necessario compilare la domanda di iscrizione da scaricare dal sito www.centrostudicesta.it che, corredata dagli allegati, andrà inviato al seguente indirizzo mail: segreteria@centrostudicesta.it

A seguito della formalizzazione dell'iscrizione, l'allievo sarà contattato da un Tutor per l'attivazione dei corsi on-line.

CORSI DI FORMAZIONE BASE ON-LINE



Nozioni sulla Sicurezza e prevenzione del rischio sul lavoro

- normative in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro;
- diritti e doveri dei vari soggetti aziendali;
- organi di vigilanza, controllo e assistenza;
- rischi riferiti alle mansioni e possibili danni;
- misure e procedure di prevenzione e protezione.

Diritti sindacali

- fondamenti sui diritti del lavoratore;
- pratiche e strumenti per la ricerca lavorativa (DID, SAP, ecc.);
- diritti e doveri nell'espletamento di un rapporto di lavoro (lavoratore/datore di lavoro).

LABORATORI FORMATIVI



Ristoratore

L'utente, grazie a questo laboratorio avrà la possibilità di sviluppare le seguenti competenze:

- apprendere le varie tipologie di ristorazione;
- i ruoli nella ristorazione e le tecniche di gestione del personale;
- come si gestisce il magazzino e come si organizza una sala;
- le tecniche di comunicazione con la clientela;
- le tecniche di conservazione dei cibi.



Panificatore/pasticcere

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le principali normative di sicurezza, igiene e HACCP;
- le tipologie e l'utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature;
- a preparare prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- elementi di gastronomia e merceologia alimentare;
- le tecniche di impasto, di lievitazione e di cottura;
- le tecnologie e i metodi di stoccaggio dei prodotti.



Pizzaiolo

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le principali normative di sicurezza, igiene e HACCP;
- le tipologie e l'utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature;
- preparazione degli impasti per pizza classica utilizzando le impastatrici a disposizione;
- le tecniche di impasto, di lievitazione e di cottura;
- ordine in cui vanno messi gli ingredienti e le quantità;
- controllo e rispetto delle temperature dell'acqua e dell'impasto;
- confezione delle pagnotte, peso delle palline e formazione delle stesse a mano;
- le tecnologie e i metodi di stoccaggio dei prodotti e di pulizia del luogo di lavoro.



Parrucchiere

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le principali normative di sicurezza e igiene;
- a riconoscere le tipologie di capello e elementi di tricologia;
- tecniche di shampoo e massaggio testa;
- preparazione e messa in posa di colore, mesh e colpi di sole;
- le tecniche di taglio, sia lungo che corto;
- accoglienza del cliente.



Meccanico (auto e moto)

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- riconoscere le parti di un motore;
- smontarle;
- riconoscere gli attrezzi da lavoro e il loro utilizzo;
- riparare semplici sistemi meccanici ed elettromeccanici;
- controllo e collaudo del veicolo.



Falegname

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- il disegno e il taglio del legno;
- riconoscere le caratteristiche dei vari tipi di legno;
- riconoscere gli attrezzi da lavoro e il loro utilizzo;
- la scartavetratura e la pittura del legno;
- l'assemblaggio dei pezzi di un prodotto;
- la manutenzione e la riparazione dei prodotti in legno.



Pittore edile

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà ad:

- effettuare il rilievo delle superfici e degli elementi esistenti;
- eseguire le operazioni di stuccatura e chiusura di crepe;
- riconoscere i vari tipi di stuccatura e pittura;
- applicare eventuali trattamenti protettivi alle superfici;
- organizzare il proprio lavoro predisponendo gli strumenti e programmando la successione logica delle operazioni.



Mediazione culturale

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le principali strategie di comunicazione assertiva;
- le caratteristiche dell'ascolto attivo;
- le strategie e gli strumenti della mediazione culturale;
- specificità legate al lavoro con i minori stranieri non accompagnati.



Servizi alla persona

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- cosa sono i servizi alla persona;
- ambiti professionali: privati, pubblici, no profit;
- figure professionali coinvolte nei servizi alla persona;
- caratteristiche e qualifiche;
- competenze di base;
- competenze specifiche;
- figure professionali spendibili per i titolari di protezione internazionale:
 - addetto alle pulizie;
 - assistente domiciliare;
 - badante;
 - maggiordomo;
 - collaboratore domestico.



Serramentista

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- tipologie di alluminio e strumenti di lavoro;
- taglio del materiale semilavorato;
- preparazione dei pezzi su misura;
- forature dei pezzi ed assemblaggio;
- montaggio e posa del prodotto finito;
- normativa di riferimento UNI 11673-2 e 11673-3.



Elettricista

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- l'attività professionale: compiti e strumenti;
- nozioni generali di elettronica e meccanica;
- installazione di impianti elettrici civili;
- manutenzione e riparazione di impianti elettrici;
- nozioni di sicurezza degli impianti.



Idraulico

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

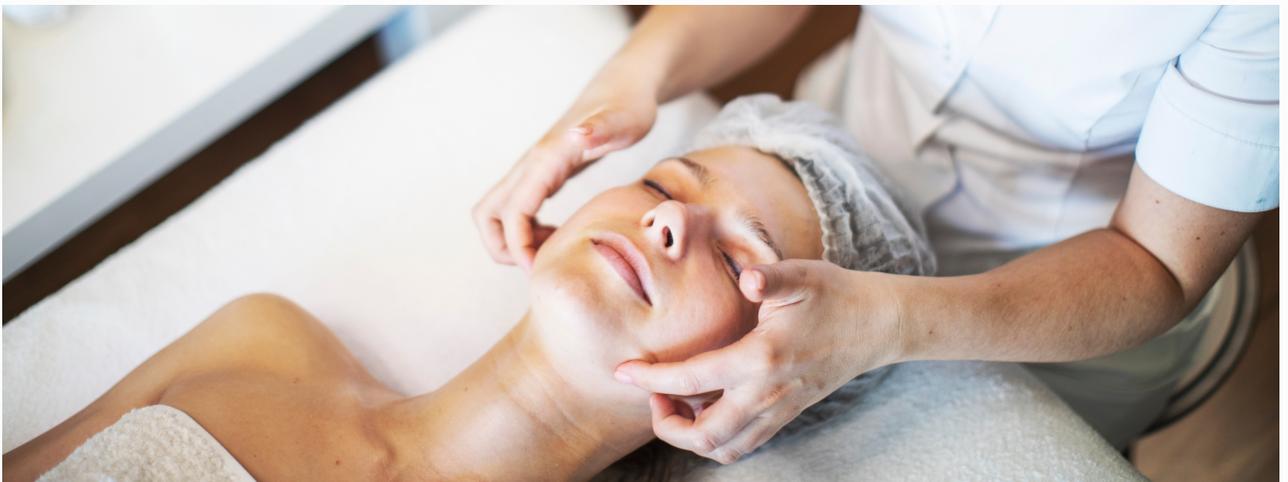
- l'attività professionale: compiti e strumenti;
- nozioni generali di idraulica e termoidraulica;
- installazione di impianti idraulici civili;
- manutenzione e riparazione di impianti idraulici e di riscaldamento;
- nozioni di sicurezza degli impianti.



Magazziniere

Il magazziniere è la figura che si occupa della gestione del magazzino e della movimentazione della merce al suo interno. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- l'attività professionale: la gestione delle merci, il Picking & Packing;
- la compilazione e la verifica della documentazione fiscale;
- smistamento e documenti di trasporto;
- nozioni sull'utilizzo dei software gestionali e gestione del cliente/fornitore.



Estetista

L'estetista è la figura che si occupa del benessere della persona, della cosmesi e del trattamento del corpo a fini estetici. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- tecniche di epilazione e ceretta;
- manicure e pedicure;
- tecniche di pulizia del viso;
- trucco e make-up;
- tecniche di massaggio del corpo e del viso.



Saldatore

Il saldatore è un operaio specializzato che si occupa di unire due elementi tramite la fusione ad alte temperature. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- preparare i pezzi da saldare eseguendo i trattamenti necessari;
- individuare eventuali anomalie nella lavorazione;
- valutare metodi e strumenti adeguati alla saldatura;
- effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti;
- eseguire trattamenti di rifinitura.



Addetto/a alla segreteria

L'addetto/a alla segreteria è una figura essenziale all'interno dei contesti lavorativi ed è incaricata di ottimizzare le attività interne. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- gestione delle mail e della corrispondenza cartacea in entrata e in uscita;
- gestione del centralino e smistamento chiamate ai reparti/uffici;
- archiviazione e gestione dei documenti;
- elaborazione dei verbali;
- organizzazione di eventi interni e esterni.



Addetto/a al giardinaggio e ortofrutticoltura

L'addetto al giardinaggio ed ortofrutticoltura sviluppa competenze relative alle tecniche di allestimento di aree verdi, parchi e giardini e alle tecniche di coltivazione e manutenzione ortoflorofrutticole. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà come:

- allestire aree verdi, parchi e giardini
- mantenere coltivazioni ortoflorofrutticole
- effettuare coltivazioni arboree, erbacee e ortofrutticole, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e moltiplicazione delle piante, raccolta e conservazione dei prodotti (ortaggi, frutti e fiori)
- usare in sicurezza attrezzature e macchinari specifici del ruolo.



Il Centro Studi C.E.S.T.A. realizza da molti anni attività di formazione, qualificazione, riqualificazione, aggiornamento e perfezionamento professionale a favore dei lavoratori, dei giovani e degli adulti; promuove, organizza e svolge attività formative, professionali, culturali e sociali per i lavoratori italiani e migranti, o emigrati in Italia e all'estero; svolge attività di informazione e di sensibilizzazione sui temi socio-economici e del mercato del lavoro, nonché attività di orientamento per le scelte professionali.

Per informazioni e iscrizioni

Cortile della cooperazione, 3
95044 MINEO (CT)

Tel./Fax. 0933 98 26 24

segreteria@centrostudicesta.it

www.centrostudicesta.it