



CATALOGO 2021

SCUOLA DEI MESTIERI 2.0

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

C.E.S.T.A., per l'anno formativo 2021, ha pensato di strutturare una **“SCUOLA DEI MESTIERI”**; 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 8 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 100ore 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 8 proposti dall'offerta formativa. Si specifica che i laboratori formativi verranno attivati al raggiungimento di un numero minimo di 8 utenti.

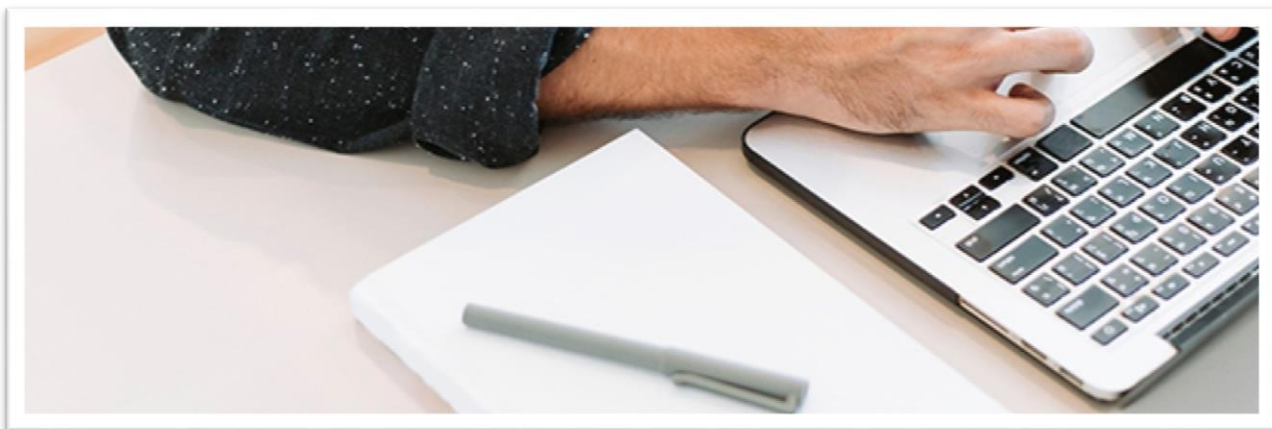
Al superamento con profitto dell'esame finale, sarà rilasciata apposita certificazione attestante le competenze acquisite.

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



Sicurezza e prevenzione 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 etc.), 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, igiene

A riconoscere le Tipologie di capello, 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, 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



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