



AVVISO PUBBLICO 2/2018 – PER LA COSTITUZIONE DEL CATALOGO REGIONALE DELL’OFFERTA FORMATIVA E PER LA REALIZZAZIONE DI PERCORSI FORMATIVI DI QUALIFICAZIONE MIRATI AL RAFFORZAMENTO DELL’OCCUPABILITÀ IN SICILIA

D.D.G. n. 2243 del 30/05/2018 – Dipartimento Regionale dell’Istruzione e formazione professionale

## Bando di selezione per l’iscrizione a corsi di formazione professionale

<b>Destinatari:</b>	Personae in cerca di prima occupazione, disoccupati ai sensi del D. Lgs n. 150/2015
<b>Scadenza del Bando:</b>	<b>21/06/2018</b>
<b>Numero destinatari per ciascuna edizione:</b>	<b>15 (max 18)</b>
<b>Percorsi formativi attivabili:</b>	

### 1) Addetto al giardinaggio e ortofrutticoltura

**Edizione 1** – Sede Castelbuono (PA) – Palazzo Failla – Via Garibaldi n. 69 – Durata 644 ore – Scheda corso CS3546-ED6123 – Titolo di studio in ingresso: Non previsto / Scuola secondaria di I grado.

**Edizione 2** – Sede Palermo – Palazzo Sant’Elia – Via Maqueda n. 81 – Durata 644 ore – Scheda corso CS3546-ED6052 – Titolo di studio in ingresso: Non previsto / Scuola secondaria di I grado.

#### Articolazione didattica

Pari opportunità 6 ore; Blue economy/green economy 12 ore; Inglese tecnico 24 ore; Sistemi di gestione aziendale (Iso 9001; Iso 14001; Ohsas) 12 ore; Normativa di settore 18 ore; Creazione di impresa, tecniche di pianificazione, organizzazione aziendale 24 ore; Principi di meccanica agricola 16 ore; Esigenze idriche e sistemi di irrigazione 16 ore; Tecniche di gestione del suolo 24 ore; Elementi di pedologia 16 ore; Avversità parassitarie 16 ore; Elementi di biologia ed ecologia vegetale 24 ore; Potatura e forme di allevamento in coltura 54 ore; Propagazione delle piante 32 ore; Florula dei giardini mediterranei: categorie di piante ed esigenze colturali 42 ore; Pianificazione e organizzazione degli interventi di manutenzione 24 ore; Stage 240 ore; Igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro 12 ore; Alfabetizzazione informatica 32 ore.

### 2) Giardiniere d’arte per giardini e parchi storici

Sede Palermo – Palazzo Sant’Elia – Via Maqueda 81 – Durata 844 ore – Scheda corso CS3526-ED6015 – Titolo di studio in ingresso: Possesso del Diploma di Scuola secondaria tecnico o professionale relativo alla professionalità e/o documentate esperienze di giardinaggio, vivaismo agricoltura / Scuola secondaria di II grado / Diploma professionale.

#### Articolazione didattica

Pari opportunità 8 ore; Blue economy/green economy 16 ore; Inglese tecnico 32 ore; Sistemi di gestione aziendale (Iso 9001; Iso 14001; Ohsas) 32 ore; Normativa sugli appalti e normativa di settore 24 ore; Creazione di impresa, tecniche di pianificazione, organizzazione aziendale 32 ore; Storia ed evoluzione dei giardini 24 ore; Elementi di architettura del giardino e del paesaggio 24 ore; Metodi di rilievo planimetrico, cartografia e restituzione grafica 24 ore; Elementi di pedologia 24 ore; Esigenze nutritive terreni di coltura e conciliazione 24 ore; Tecniche di gestione del suolo 24 ore; Florula dei giardini mediterranei: categorie di piante ed esigenze colturali 40 ore; Elementi di biologia ed ecologia vegetale (strutture vegetative e riproduttive, accrescimenti ed fenologia; forme di crescita e ramificazione, principi di ecofisiologia) 32 ore;



Avversità parassitarie e tecniche per la difesa delle principali specie vegetali ornamentali 24 ore; Potatura e forme di allevamento in coltura 24 ore; Propagazione delle piante 24 ore; Esigenze idriche e sistemi di irrigazione 16 ore; Principi di meccanica agricola (uso di strumenti e macchine e pratiche colturali) 16 ore; Pianificazione e organizzazione degli interventi di manutenzione 16 ore; Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ore; Stage 320 ore; Alfabetizzazione informatica 32 ore.

### 3) Addetto panificatore pasticciere

Sede Castelbuono (PA) – Palazzo Failla – Via Garibaldi n. 69 – Durata 644 ore – Scheda corso CS3572-ED6130 – Titolo di studio in ingresso: Non previsto / Scuola secondaria di I grado.

#### Articolazione didattica

Pari opportunità 6 ore; Blue economy/green economy 12 ore; Inglese tecnico e Francese tecnico 24 ore; Sistemi di gestione aziendale (Iso 9001; Iso 14001; Ohsas) 24 ore; Normativa di settore 12 ore; Creazione di impresa, tecniche di pianificazione, organizzazione aziendale 24 ore; *La Mise en place* del posto di lavoro 16 ore; Merceologia degli alimenti 16 ore; L'ambiente di cucina: spazi, attrezzature ed utensileria 24 ore; Le materie prime 16 ore; Gli impasti di base, le creme, le bagne, le decorazioni 16 ore; Dolci classici ed internazionali, lievitati e biscotteria 24 ore; La pasticceria per intolleranze ore 24; Tecniche di panificazione 48 ore; La pasticceria da ristorazione 24 ore; La pasticceria salata 30 ore; I dolci al cucchiaio 20 ore; Stage 240 ore; Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro 12 ore; Alfabetizzazione informatica 32 ore.

#### Modalità di selezione:

In caso di superamento del numero di iscritti è prevista una selezione con attribuzione di punteggio massimo pari a 100 punti e successiva stesura di graduatoria. Sono previsti: un quiz a risposta multipla inerente le materie specifiche del corso (30 punti), un test scritto di tipo motivazionale (30 punti) e un colloqui orale (40 punti). A parità di punteggio saranno preferiti i più giovani di età. La data della selezione è prevista per il giorno 28/06/2017 in Via Maqueda, 81 – Palermo.

**L'ISCRIZIONE E LA FREQUENZA SONO GRATUITE.**

**E' PREVISTA UNA INDENNITA' GIORNALIERA.**

**PREISCRIVITI SUL SITO [www.consunipa.it](http://www.consunipa.it)**

**Contatti:** Consorzio Universitario della provincia di Palermo – Segreteria **091.6162520**  
Mail: [consunipa@gmail.com](mailto:consunipa@gmail.com)