



## **Ambito territoriale di Bologna**

**Percorsi brevi per l'acquisizione di  
*competenze di alfabetizzazione informatica,  
competenze di alfabetizzazione linguistica,  
competenze trasversali per stare nelle organizzazioni di lavoro e  
competenze tecnico professionali***

**rivolti a persone con disabilità occupate e non occupate**

Per ogni ambito territoriale è stata approvata una proposta formativa articolata in corsi di formazione.

I corsi sono **di breve durata** e prevedono in esito il rilascio di un **attestato di frequenza**. Saranno **realizzati in diverse sedi del territorio** e, di ciascun corso, saranno attivate **più edizioni** di realizzazione presso i diversi enti di formazione che collaborano alla realizzazione delle attività.

È prevista **indennità di frequenza** e, se necessario per una piena partecipazione, servizio di tutoraggio, mediazione linguistica e Lingua italiana dei segni.

	Ente di formazione	RifPA	Titolo operazione	Misura	N. progetto	Titolo progetto	Durata
Ambito territoriale Bologna	<p>Associazione Emiliano - Romagnola di centri autonomi di formazione professionale - A.E.C.A</p> <p>Via Bigari 3 40128 Bologna Tel. 051.372143</p> <p>aeca@aeca.it <a href="https://www.aeca.it/">https://www.aeca.it/</a></p>	2021-16413/RER	Percorsi di formazione permanente per l'occupabilità e l'adattabilità – Ambito territoriale Bologna	1.1 Alfabetizzazione informatica	1	Competenze informatiche per la fruizione dei servizi on-line	32
					2	Informatica di base	48
					3	Videoscrittura - livello avanzato	32
					4	Foglio di calcolo - livello avanzato	32
					5	Strumenti per comunicare e collaborare on line	32
					6	Tecniche di aggiornamento di un website	32
				1.2 Alfabetizzazione linguistica	7	Italiano per stranieri (1° livello)	32
					8	Italiano per il lavoro (2° livello)	48
					9	Inglese per principianti (1° livello)	32
					10	Inglese per il lavoro (2° livello)	48
					11	Conversare in lingua inglese	32
					12	Parlare una lingua straniera (1° livello)	32
				1.3 Competenze trasversali per stare nelle organizzazioni di lavoro	13	Parlare una lingua straniera (2° livello)	48
					14	Comunicare efficacemente nel contesto lavorativo	16
					15	Il curriculum vitae e il colloquio di lavoro	16
					16	Consapevolezza ed empowerment per la crescita professionale	16
					17	I canali on line per la ricerca del lavoro	16
				1.4 Competenze tecnico professionali	18	Produzione agricola e orticola	32
					19	Trasformazione dei prodotti agroalimentari	48
					20	Competenze per il disegno tecnico	48
					21	Strumenti e tecniche di misurazione	32
					22	Assemblaggio di gruppi meccanici	32
					23	Cablaggio quadri elettrici	48
					24	Competenze per il disegno tecnico digitale	48
					25	Programmazione delle macchine a controllo numerico	32
					26	Competenze per la sartoria – 1° livello	48
					27	Competenze per la sartoria – 2° livello	48

					28	Tecniche per la gestione del magazzino: ricevimento, spedizione e stoccaggio delle merci	48
					29	Soluzioni per la gestione informatizzata del magazzino	32
					30	Amministrazione del personale - 1° livello	32
					31	Amministrazione del personale - 2° livello	48
					32	Tecniche e procedure per la pulizia di spazi ed ambienti - 1° livello	32
					33	Tecniche e procedure per la pulizia di spazi ed ambienti - 2° livello	48
					34	Competenze per trattamenti estetici di base	32
					35	Allestimento merce nel punto vendita	48
					36	Visual merchandising per il punto vendita	32
					37	Registrazione delle vendite: competenze per la gestione della cassa	48
					38	E-commerce: competenze per la vendita attraverso le piattaforme on-line	48
					39	Digital Marketing: ottimizzare la visibilità dei prodotti nella vendita on-line	32
					40	Competenze per la ristorazione: tecniche di conservazione e trasformazione delle materie prime - base	32
					41	Competenze per la ristorazione: tecniche di conservazione e trasformazione delle materie prime - intermedio	32
					42	Competenze per la ristorazione: tecniche di conservazione e trasformazione delle materie prime - avanzato	48
					43	Competenze per operatore sala e bar	48
					44	Competenze per la produzione della pasta fresca	48
					45	Competenze per la produzione di prodotti di pasticceria	32