CATALOGO CORSI PER FORMAZIONE CONTINUA INDIVIDUALE FINANZIATI CON VOUCHER REGIONALI

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **TITOLO DEL CORSO** | DURATA DEL CORSO (ore) | COSTO COMPLESSIVO | *QUOTA FINANZIABILE DAL VOUCHER DI REGIONE PIEMONTE (70%)* | **COSTO PER IL CORSISTA**  **(30%)\*** | DESCRIZIONE |
| **AGGIORNAMENTO INFORMATICO - ON-LINE COLLABORATION** | 24 | 264 € | **184,80 €** | **79,20 €** | Il percorso consente di acquisire gli elementi di base per: utilizzare gli strumenti di collaborazione on-line di cloud computing, impostare gli account per la collaborazione on-line, usare ambienti di collaborazione on-line per la gestione, condivisione e memorizzazione documenti, gestire e pianificare le attività tramite posta elettronica, calendari on-line e applicazioni dedicate, collaborare e interagire usando reti sociali, blog e wiki, sincronizzare i documenti su dispositivi mobili e non, pianificare e ospitare riunioni on-line, utilizzare ambienti per l'apprendimento on-line. |
| **AGGIORNAMENTO INFORMATICO - ECDL BASE** | 84 | 924 € | **646,80 €** | **277,20 €** | Con il corso ECDL Base sono l'utente acquisirà i concetti principali per un uso sicuro della Tecnologia dell'Informazione e Comunicazione. Comprenderà i concetti di base relativi alle tecnologie dell'informazione, ai computer, alle periferiche ed ai software di uso più comune, alla navigazione del web e alla sicurezza online; saprà utilizzare i programmi di posta elettronica, di elaborazione testi; utilizzare un programma per produrre tabelle e grafici. |
| **AGGIORNAMENTO INFORMATICO - IT Security** | 20 | 220 € | **154 €** | **66,00 €** | Il modulo definisce i concetti e le competenze fondamentali per individuare e comprendere i concetti per un uso sicuro della Tecnologia dell'Informazione e Comunicazione (ICT). L'utente al termine del percorso saprà: identificare e affrontare le minacce alla sicurezza nell'uso delle Tecnologie Informatiche; utilizzare strumenti e procedure per proteggere i propri dati; operare garantendo la sicurezza e la protezione dei dati della propria postazione di lavoro. |
| **LINGUA INGLESE - ELEMENTARE** | 60 | 660 € | **462 €** | **198,00 €** | Il corso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze e le capacità necessarie per: comprendere frasi ed espressioni frequenti in ambiti di immediata rilevanza (es. informazioni personali e familiari di base, fare la spesa, la geografia locale, l'occupazione); comunicare in attività di routine che richiedano un semplice scambio di informazioni su argomenti comuni; descrivere in termini semplici aspetti del proprio background e dell'ambiente circostante.  Il percorso fa riferimento al livello A2 del Portfolio Europeo delle Lingue. |
| **LINGUA INGLESE - INTERMEDIO** | 60 | 660 € | **462 €** | **198,00 €** | Il corso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze e le capacità necessarie per: comprendere le idee principali di testi complessi su argomenti concreti e astratti; interagire con una certa scioltezza e spontaneità con un interlocutore madrelingua; produrre un testo chiaro e dettagliato su svariati argomenti e spiegare un punto di vista su un argomento fornendo pro e contro.  Il percorso fa riferimento al livello B2 del Portfolio Europeo delle Lingue. |
| **LINGUA INGLESE - AVANZATO** | 60 | 660 € | **462 €** | **198,00 €** | Il corso si pone l'obiettivo di fornire le conoscenze e le capacità necessarie per: comprendere con facilità praticamente tutto ciò che si legge o si ascolta; riassumere informazioni provenienti da diverse fonti sia parlate sia scritte; esprimersi con spontaneità, scorrevolezza e precisione in situazioni complesse, individuando le più sottili sfumature di significato.  Il percorso fa riferimento al livello C2 del Portfolio Europeo delle Lingue. |
| **RISTORAZIONE - ELEMENTI DI DEGUSTAZIONE VINI E ABBINAMENTO ENOGASTRONOMICO** | 50 | 550 € | **385 €** | **165,00 €** | Verranno trattate tematiche relative all'analisi sensoriale dei vini, al loro abbinamento e al loro servizio. |
| **AGGIORNAMENTO TECNICHE DI MAKE-UP** | 36 | 396 € | **277,20 €** | **118,80 €** | Il corso, rivolto a operatori qualificati, permette ai professionisti del settore di apprendere le tecniche avanzate del make-up, con l'obiettivo di acquisire sicurezza e professionalità nell'eseguire un trucco completo. Gli allievi avranno la possibilità di aggiornarsi in relazione alle principali procedure del make-up, con particolare attenzione alle cerimonie ed ai contesti fotografici. |
| **AGGIORNAMENTO TECNICHE DI RICOSTRUZIONE UNGHIE** | 42 | 462 € | **323,40 €** | **138,80 €** | Il corso, rivolto a operatori qualificati, permette ai professionisti del settore di apprendere le tecniche avanzate per l'applicazione, la lavorazione e la decorazione di unghie artificiali. L’allievo imparerà inoltre i principali trattamenti cosmetici per contrastare l'onicofagia. |
| **TECNICHE DI PIZZERIA PROFESSIONALE** | 40 | 440 € | **308 €** | **132,00 €** | Nel corso ogni partecipante avrà modo di impastare, stendere e cuocere pizze/focacce migliorando la propria manualità e imparando a padroneggiare tempi di lavorazione, cottura e servizio come fattori determinanti per una pizzeria di successo. |
| **TECNICHE DI CUCINA VEGETARIANA E VEGANA** | 40 | 440 € | **308 €** | **132,00 €** | Il corso ha l'obiettivo di esplorare e approfondire il mondo della cucina vegetariana e vegana. Saranno esaminate ricette, tecniche e strategie per cucinare alimenti vegetariani e vegani ponendo l’accento sui sapori, il gusto e la buona cucina.  Gli allievi partecipano attivamente alla preparazione pratica di tutte le ricette in programma. |

\* Per i lavoratori con ISEE (Indicatore di Situazione Economica Equivalente) pari od inferiore a 10.000 €, i voucher assegnati copriranno l’intero costo del corso, fatto salvo il limite complessivo pro capite di 3.000 €.

I corsi si svolgeranno in ORARIO PRESERALE, ogni corso avrà un numero massimo di 16 allievi, i quali devono frequentare regolarmente almeno i 2/3 del corso al fine di attenere la relativa certificazione delle competenze acquisite.

I corsi devono essere svolti al di fuori dell’orario di lavoro.