

Da: Barbara Scartoni <barbara.scartoni@comune.fi.it>  
Oggetto: Formazione professionale presso CFP Comune di Firenze  
Data: 16/05/2018 09:33:03

Buongiorno, pensando di fare cosa gradita vi inviamo i materiali informativi dei corsi di formazione professionale, per i quali sono ancora aperte le iscrizioni, che si terranno presso il Centro di Formazione Professionale del Comune di Firenze. Le iniziative proposte potrebbero essere un'occasione per qualche ragazzo presente nelle vostre scuole ma che è a rischio dispersione o insuccesso scolastico. I corsi sono interamente gratuiti e si rivolgono a ragazzi in età compresa tra i 16 e i 18 anni.

Cordiali saluti.

**Barbara Scartoni**

P.O. Inclusione Scolastica



Direzione Istruzione  
Servizio Supporto alla Scuola  
Via Nicolodi, 2  
50131 Firenze - Italia  
Telefono +39 055.2625824  
Fax +39 055.2625687

[www.comune.fi.it](http://www.comune.fi.it)

---

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 si precisa che le informazioni contenute nel messaggio e negli eventuali allegati sono riservate al/ai destinatario/i indicato/i. Nel caso di erroneo recapito, si chiede cortesemente a chi legge di dare immediata comunicazione al mittente e di cancellare il presente messaggio e gli eventuali allegati. Si invita ad astenersi dall'effettuare: inoltri, copie, distribuzioni e divulgazioni non autorizzate del presente messaggio e degli eventuali allegati.

# ***Addetto alla riparazione, sostituzione e verniciatura di elementi accessori di autoveicoli***

**Acronimo ARC.7**

*Bando approvato dalla Regione Toscana con DD 7932 del 25/05/17 Graduatoria approvata con DD 19486 del 21/12/17 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze*

*Agenzia formativa Comune di Firenze FI0286 – Agenzia Formativa SFL Don Giulio Facibeni FI0237 e I.T.I.S. IPSIA Leonardo da Vinci FI0670. Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi*

*(www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani*

<b>Titolo del corso/attività</b>	Corso per Addetto alla riparazione, sostituzione e verniciatura di elementi accessori di autoveicoli		
<b>Tipo di attività</b>	Qualifica		
<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>	Addetto alla riparazione, sostituzione e verniciatura di elementi della carrozzeria degli autoveicoli		
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>	Il progetto ha lo scopo di fornire le capacità e le conoscenze necessarie a colmare ciascuna delle cinque aree di attività che compongono la figura professionale dell'Addetto alla riparazione, sostituzione e verniciatura di elementi di carrozzeria degli autoveicoli, prestando attenzione alla sicurezza negli ambienti di lavoro. Questa figura può trovare sbocco come lavoratore dipendente presso aziende di carrozzeria.		
<b>Contenuti didattici</b>	Il corso è articolato nelle seguenti UF: UF 1 - Area Linguaggi (Italiano/Inglese) UF 2 Area 2 Logico- Matematica UF 3 Area 3 Tecnologico-Scientifica UF 4 Area 4 Storico-Sociale UF 5 Cultura Generale ed Economia UF 6 Cultura del lavoro e dell'impresa UF 7 Cultura Tecnico-Professionale UF 8 Laboratorio Saldatura UF 9 Laboratorio Carrozzeria 1 UF 10 Laboratorio Carrozzeria 2 UF 11 Laboratorio Carrozzeria 3 UF 12 Laboratorio Macchine Utensili. UF 13 Laboratorio Carrozzeria pesante UF 14 Alternanza scuola-lavoro		
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 2100	Formazione in aula/laboratorio (ore) 1300	Stage (ore) 800
<b>Periodo di svolgimento</b>	Percorso biennale; le attività in aula cominceranno nel mese di giugno 2018		
<b>Calendario settimanale</b>	La frequenza è obbligatoria e i corsi si terranno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 14.00. Si prevedono eventuali rientri pomeridiani dalle 14.00 alle 18.00.		
<b>Sede di svolgimento</b>	Via Pisana 148 – Via Don G. Facibeni 13 e V.le M.Fanti, 5 Firenze		
<b>Numero di partecipanti previsto Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	15 giovani italiani o stranieri di entrambi i sessi, di età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso, che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico, con conoscenza della lingua italiana appropriata per seguire il corso.		
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>	Nel caso in cui i crediti vengano richiesti sarà possibile riconoscere i crediti d'ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita.		
<b>Verifiche e certificazione finali</b>	Verifiche di apprendimento in itinere e prove di verifica finale. Previo superamento di esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto alla riparazione, sostituzione e verniciatura di elementi della carrozzeria degli autoveicoli.		
<b>Modalità e scadenza iscrizione</b>	Le iscrizioni saranno aperte dal 16/04/18 al 30/05/18 nel seguente orario: dal lunedì al venerdì dalle ore 11.00 alle 13.00 e il martedì e il giovedì anche dalle 15.00 alle 17.00 presso il Centro di Formazione Professionale - Via Pisana, 148 Firenze.		
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	Documento d'identità, e in caso di allievo extracomunitario, permesso di soggiorno.		
<b>Data e modalità di selezione degli iscritti</b>	La prova di selezione consiste in un test scritto e in un colloquio psicoattitudinale. Il test scritto si svolgerà il 31/5/18 alle ore 14.00. Al termine della prova a ciascun candidato verrà comunicato per iscritto la data e l'ora del colloquio.		
<b>Informazioni:</b>	e-mail: <a href="mailto:cfp.ia@comune.fi.it">cfp.ia@comune.fi.it</a> tel. 055 705772 – 055 710546		
<b>Referente:</b>	Sabrina Frosali e Anna Borselli		

# Addetto alla preparazione, installazione, controllo e manutenzione degli impianti elettronici

## Acronimo APICE.7

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7932 del 25/05/17 Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017 Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

Agenzia formativa Comune di Firenze FI0286 – Agenzia Formativa SFL Don Giulio Facibeni FI0237 e I.T.I.S. IPSIA Leonardo da Vinci FI0670. Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione

Toscana per l'autonomia dei giovani

<b>Titolo del corso/attività</b>	Corso per Operatore Elettronico – Addetto alla preparazione, installazione, controllo e manutenzione degli impianti elettronici.		
<b>Tipo di attività</b>	Qualifica		
<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>	Operatore Elettronico – Addetto alla preparazione, installazione, controllo e manutenzione degli impianti elettronici.		
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>	L'Operatore Elettronico svolge attività relative all'installazione, al controllo e alla manutenzione di sistemi elettronici e reti informatiche nelle abitazioni, negli uffici e negli ambienti produttivi artigianali e industriali. Pianifica ed organizza il proprio lavoro seguendo le specifiche progettuali, occupandosi della posa delle canalizzazioni, dell'installazione di impianti telefonici e televisivi, di sistemi di sorveglianza e allarme, di reti informatiche. Interviene a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. – Può trovare impiego presso enti pubblici, privati e imprese, o avviare un'attività propria. Spesso ha un iter lavorativo che inizia come dipendente per poi diventare un artigiano titolare di piccola impresa. Trova molta richiesta sul mercato di lavoro, specie se le sue capacità sono state arricchite ed affinate da una buona esperienza lavorativa.		
<b>Contenuti didattici</b>	Il corso è articolato nelle seguenti Unità Formative: UF 1 – Competenze di base area linguistica UF2 - Competenze di base area logico – matematica UF 3 – Competenze di base area Tecnologico Scientifica UF4 – Competenze di base area Storico – Sociale UF 5 – Cultura Generale, Economia, Salute e Sicurezza sul lavoro UF 6 – Cultura Tecnica Professionale 1 UF7 – Cultura Tecnica Professionale 2 UF8 – Laboratorio Elettronico 1 (Pianificazione) UF9 – Laboratorio Elettronico 2 (realizzazione) UF 10 – Laboratorio Elettronico 3 (Verifica) UF11 – Laboratorio Elettronico 4 (Manutenzione) UF12 – Laboratorio Personal Computer UF13 – Laboratorio di reti di dati UF14 – Alternanza Scuola – Lavoro.		
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 2100	Formazione in aula/laboratorio (ore) 1300	Stage (ore) 800
<b>Periodo di svolgimento</b>	Percorso biennale; le attività in aula cominceranno nel mese di giugno 2018.		
<b>Calendario settimanale</b>	La frequenza è obbligatoria e i corsi si terranno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle 14.00. Si prevedono eventuali rientri pomeridiani dalle 14.00 alle 18.00.		
<b>Sede di svolgimento</b>	Via Pisana 148 - Firenze		
<b>Numero di partecipanti previsto Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	15 giovani italiani o stranieri di entrambi i sessi, di età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso che hanno assolto l'obbligo d'istruzione e sono fuoriusciti dal sistema scolastico, con conoscenza della lingua italiana appropriata per seguire il corso.		
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>	Nel caso in cui i crediti vengano richiesti sarà possibile riconoscere i crediti d'ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita.		
<b>Verifiche e certificazione finali</b>	Verifiche di apprendimento in itinere e prove di verifica finale. Previo superamento di esame finale verrà rilasciata la qualifica di Operatore Elettronico - Addetto alla preparazione, installazione, controllo e manutenzione degli impianti elettronici.		
<b>Modalità e scadenza iscrizione</b>	Le iscrizioni saranno aperte dal 16/04/18 al 30/05/18 nel seguente orario: dal lunedì al venerdì dalle ore 11.00 alle 13.00 e il martedì e il giovedì anche dalle 15.00 alle 17.00 presso il Centro di Formazione Professionale - Via Pisana, 148 Firenze.		
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	Documento d'identità, e in caso di allievo extracomunitario, permesso di soggiorno.		
<b>Data e modalità di selezione degli iscritti</b>	La prova di selezione consiste in un test scritto e in un colloquio psicoattitudinale. Il test scritto si svolgerà il 31/5/18 alle ore 14.00. Al termine della prova a ciascun candidato verrà comunicato per iscritto la data e l'ora del colloquio.		
<b>Informazioni:</b>	e-mail: <a href="mailto:cfp.ja@comune.fi.it">cfp.ja@comune.fi.it</a> tel. 055 705772 – 055 710546		
<b>Referente:</b>	Sabrina Frosali e Anna Borselli		

## ACU 7

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7932 del 25/5/2017 - Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017. Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

Agenzia formativa (codice accreditamento FI0286)

Centro Studi Turistici (codice accreditamento FI0228)

Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti 1 (codice accreditamento FI1048)

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

<b>Titolo del corso/attività</b>	Corso per "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti"				
<b>Tipo di attività</b>	<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze				
<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti (413)				
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>	Il corso ha per scopo la formazione di lavoratori che supportano l'attività del cuoco. E' quindi in grado di occuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e dei cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti. Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina. E' in grado di predisporre ed elaborare il menù. Sbocco occupazionale: lavoro dipendente presso aziende di vari settori e dimensioni.				
<b>Contenuti didattici</b>	Il corso ha lo scopo di fornire le capacità e le conoscenze necessarie a saturare ciascuna delle sei AdA che compongono la figura professionale dell' "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti" (413), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro. Le Unità Formative che compongono il percorso sono: 1. Competenze di base area 1 Linguaggi; 2. Competenze di base area 2 Logico Matematica 3. Competenze di base area 3 Tecnologico Scientifica 4. Competenze di base area 4 Storico Sociale 5. Laboratorio di cucina 1 6. Laboratorio di cucina 2 7. Laboratorio di cucina 3 8. Laboratorio di cucina 4 9. Laboratorio di panificazione e pasticceria 10. Cultura del lavoro e dell'impresa 11. Merceologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti, della persona e degli ambienti 13. Lingue straniere 14. Stage				
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 2100	formazione in aula/laboratorio (ore)	1300	stage (ore)	800

<b>Periodo di svolgimento</b>	<b>Percorso biennale a partire da Giugno 2018</b>
<b>Calendario settimanale</b>	Dal lunedì al venerdì ore 8.30 - 13.30. La frequenza è obbligatoria.
<b>Sede di svolgimento</b>	CFP Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze
<b>Numero di partecipanti previsto</b>	15
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere fuoriusciti dai percorsi scolastici, conoscenza della lingua italiana che consenta la partecipazione al corso.
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>	Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita
<b>Verifiche e certificazione finali</b>	A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla preparazione dei pasti
<b>Modalità di iscrizione</b>	Le iscrizioni saranno aperte dal <b>18/4/2018</b> , nel seguente orario: dal lunedì al venerdì 10-13, martedì e giovedì anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055229510-2207373-229177, e-mail <a href="mailto:cfp.rt@comune.fi.it">cfp.rt@comune.fi.it</a>
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	Le iscrizioni saranno chiuse improrogabilmente il giorno <b>1/6/2018</b>
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	La domanda, redatta su apposito modulo reperibile presso l'agenzia formativa, dovrà essere corredata da una copia del documento di identità e, nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di soggiorno.
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno <b>4/6/2018</b> alle ore <b>9.30</b> . Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto.
<b>Informazioni:</b>	Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055229510-2207373- 229177, e-mail <a href="mailto:cfp.rt@comune.fi.it">cfp.rt@comune.fi.it</a>
<b>Referenti:</b>	Valter Borghesi e Rossana Frullini

*N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.*

## ASB 7

Bando approvato dalla Regione Toscana con decreto n. 7932 del 25/5/2017 - Graduatoria approvata con decreto n. 19486 del 21/12/2017. Progetto finanziato con le risorse del Fondo Sociale Europeo e realizzato nel territorio dell'UTR di Firenze

Agenzia formativa (codice accreditamento FI0286)

Centro Studi Turistici (codice accreditamento FI0228)

Istituto statale di Istruzione Superiore "G. Vasari" (codice accreditamento FI0573)

Centro Provinciale per l'Istruzione degli Adulti 1 (codice accreditamento FI1048)

Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato con le risorse del POR FSE TOSCANA 2014-2020 e rientra nell'ambito di Giovanisi ([www.giovanisi.it](http://www.giovanisi.it)), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani

<b>Titolo del corso/attività</b>	Corso per " Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande"
<b>Tipo di attività</b>	<input checked="" type="checkbox"/> qualifica <input type="checkbox"/> certificato di competenze
<b>Figura/Profilo professionale del repertorio regionale</b>	Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande (fig. 412)
<b>Descrizione degli obiettivi formativi e di competenza (con i possibili sbocchi occupazionali)</b>	<p>Il corso ha per scopo la formazione di lavoratori addetti al servizio di sala, bar, buffet, che collaborano nella vendita di pietanze e di bevande ed eseguono lavori di preparazione, di pulizia e di logistica.</p> <p>E' in grado di effettuare servizi di preparazione e distribuzione di cibi e bevande e di realizzare semplici menù, gestendo il servizio di ristorante e di bar in modo sistematico, con ordine e metodo, curando la soddisfazione della clientela.</p> <p>E' inoltre in grado di occuparsi dell'acquisto, del ricevimento e del controllo della merce e dei cibi freschi, di collaborare alla preparazione di piatti semplici, di preparare semilavorati trattando le materie prime necessarie alla preparazione dei piatti.</p> <p>Ha competenze sulla gestione della dispensa, e sulla cura di ambienti, macchinari, attrezzature ed utensili della cucina ed è in grado di predisporre ed elaborare il menù.</p> <p>Sbocco occupazionale: lavoro dipendente presso ristoranti, alberghi o mense.</p>
<b>Contenuti didattici</b>	<p>Il corso ha lo scopo di fornire le capacità e le conoscenze necessarie a saturare ciascuna delle sei AdA che compongono la figura professionale dell' "Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande" (412), prestando particolare attenzione a quelle relative alla sicurezza negli ambienti di lavoro.</p> <p>Le Unità Formative che compongono il percorso sono:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Competenze di base area 1 Linguaggi;</li> <li>2. Competenze di base area 2 Logico Matematica</li> <li>3. Competenze di base area 3 Tecnologico Scientifica</li> <li>4. Competenze di base area 4 Storico Sociale</li> <li>5. Laboratorio di Sala 1</li> <li>6. Laboratorio di Sala 2</li> <li>7. Laboratorio di Sala 3</li> </ol>

		8.Laboratorio Bar 9.Laboratorio Enologia e Sommelier 10. Cultura del lavoro e dell'impresa 11. Merceologia e nutrizione 12. Igiene degli alimenti, della persona e degli ambienti 13. Lingue straniere 14. Stage			
<b>Durata complessiva:</b>	Totale ore 2100	formazione in aula/laboratori o(ore)	1300	stage (ore)	800
<b>Periodo di svolgimento</b>	<b>Percorso biennale a partire da Giugno 2018</b>				
<b>Calendario settimanale</b>	Dal lunedì al venerdì ore 8.30 - 13.30. La frequenza è obbligatoria.				
<b>Sede di svolgimento</b>	CFP Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20 Firenze				
<b>Numero di partecipanti previsto</b>	15				
<b>Requisiti di accesso dei partecipanti</b>	Assolvimento dell'obbligo di istruzione, età inferiore ai 18 anni al momento dell'iscrizione al corso ed essere fuoriusciti dai percorsi scolastici, conoscenza della lingua italiana che consenta la partecipazione al corso.				
<b>Eventuale modalità di riconoscimento crediti ingresso</b>	Nel caso in cui i crediti vengano richiesti, sarà possibile riconoscere i crediti in ingresso previa presentazione di documenti e successiva valutazione da parte della commissione apposita				
<b>Verifiche e certificazione finali</b>	A seguito di superamento dell'esame finale verrà rilasciata la qualifica di Addetto all'approvvigionamento della cucina, conservazione e trattamento delle materie prime e alla distribuzione di pietanze e bevande				
<b>Modalità di iscrizione</b>	Le iscrizioni saranno aperte dal <b>18/4/2018</b> , nel seguente orario: dal lunedì al venerdì 10-13, martedì e giovedì anche 15-17, presso il Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055229510-2207373- 229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it				
<b>Scadenza delle iscrizioni</b>	Le iscrizioni saranno chiuse improrogabilmente il giorno <b>1/6/2018</b>				
<b>Documenti da allegare alla domanda di iscrizione</b>	La domanda, redatta su apposito modulo reperibile presso questa sede, dovrà essere corredata da una copia del documento di identità, e nel caso di allievo non appartenente alla Comunità Europea, il permesso di soggiorno.				
<b>Modalità di selezione degli iscritti</b>	Test scritto e colloquio motivazionale. La somministrazione del test sarà effettuata il giorno <b>4/6/2018 alle ore 9.30</b> Il colloquio motivazionale sarà effettuato nei giorni successivi, secondo il calendario pubblicato dopo il test scritto				
<b>Informazioni:</b>	Centro di Formazione Professionale Ristorazione e Turismo, Via Assisi 20, Firenze. Tel. 055229510-2207373- 229177, e-mail cfp.rt@comune.fi.it				
<b>Referenti:</b>	Valter Borghesi e Rossana Frullini				

*N.B. = I dati relativi all'organizzazione del Corso possono subire variazioni.*