

Allegato 4 – Scheda sintetica di presentazione dei percorsi formativi per l'Upskilling e Reskilling

Presentazione dell'offerta di percorsi di formazione ai fini della costituzione del Catalogo dell'offerta formativa GOL

SINTESI

A.1 Tipologia di Percorso di riferimento nell'ambito del Programma GOL:

UPSKILLING

RESKILLING

A.2 Area di formazione di riferimento (*con riferimento alle aree di manifestazione per cui si è stati selezionati con DD 1018 del 12.08.2022)

1 Efficienza energetica

2 Mobilità sostenibile

3 Nuove tecnologie della vita

4 Nuove tecnologie per il Made in Italy

5 Tecnologie innovative per i beni e le attività culturali -Turismo

6 Tecnologie della informazione e della comunicazione

A.3 Titolo del percorso formativo

Addetto qualificato alla lavorazione delle carni (macellaio)

A.4. Inquadramento livello EQF

3

A.5 Settore economico professionale (SEP) (fare riferimento al SEP prevalente) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

SEP 02 - Produzioni alimentari

A.6 Area/aree di attività (ADA) con riferimento all'articolazione dell'Atlante del Lavoro e delle Qualificazioni

ADA.02.05.01 (ex ADA.2.151.465) - Macellazione e prima lavorazione della carne
 ADA.02.05.02 (ex ADA.2.151.466) - Produzione di insaccati crudi fermentati e non fermentati e cotti
 ADA.02.05.03 (ex ADA.2.151.467) - Produzione di pezzi interi di salumeria crudi stagionati e cotti

A.7 Classificazione ISTAT CP 2011

5.1.2.2.0 - Commessi delle vendite al minuto

A.8 Classificazione ISTAT ATECO 2007

10.13.00 - Produzione di prodotti a base di carne (inclusa la carne di volatili)

A.9 Articolazione del riferimento professionale per Unità di Competenza

Macroprocesso	Unità di competenze
Definire obiettivi e risorse	UC - "Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma"
	UC - "Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni"
Prodotte beni/ Erogare servizi	UC - "Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni"
	UC - "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati"
	UC - "Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria"
	UC - "Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria"
	UC - "Realizzare attività di vendita"
Gestire i fattori produttivi	UC - "Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni"
	UC - "Lavorare in sicurezza"
	UC - "Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero"

A.10 Descrizione delle singole Unità di Competenza (U.C.)

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza approfondirà le tematiche contrattualistiche e le tipologie di forme di lavoro Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti contrattuali e fiscali di una prestazione professionale resa in forma di lavoro dipendente o autonomo.

Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Elementi di diritto del lavoro, con particolare riferimento alle caratteristiche delle più frequenti tipologie di contratto di lavoro dipendente, autonomo e parasubordinato. ▪ Format tipo di contratto. ▪ Principi relativi alla responsabilità civile e penale dei prestatori. ▪ Elementi di normativa fiscale, con particolare riferimento all'esercizio di lavoro autonomo. ▪ Aspetti contrattualistici, fiscali e previdenziali. Obblighi di tenuta contabile, in ragione delle diverse possibili forme di esercizio
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Definire gli aspetti contrattuali della prestazione professionale <ul style="list-style-type: none"> ○ Verificare l'applicabilità e la correttezza del contratto di lavoro in rapporto al tipo di prestazione richiesta. ▪ Comprendere gli adempimenti necessari al corretto esercizio di un contratto di lavoro autonomo o parasubordinato <ul style="list-style-type: none"> ○ Gestire le procedure necessarie all'avvio di un'attività professionale autonoma o parasubordinata. ○ Gestire gli adempimenti fiscali e previdenziali obbligatori per l'esercizio dell'attività in oggetto.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni
Macroprocesso di riferimento	Definire obiettivi e risorse
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza illustrerà il contratto collettivo del profilo professionale, diritti ed obblighi delle parti e le strutture contrattuali Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Comprendere e gestire gli aspetti caratteristici e normativi propri della prestazione professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ CCNL di riferimento, ove applicabili e format tipo di contratto. ▪ Principi e norme di esercizio dell'attività professionale di addetto qualificato alle vendite in forma di impresa. ▪ Procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese - CCIAA. ▪ I processi di lavorazione delle carni: caratteristiche, nuove tecnologie, normativa ▪ L'attività dell'addetto qualificato alla lavorazione delle carni
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conoscere e comprendere le caratteristiche della prestazione professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni. <ul style="list-style-type: none"> ○ Individuare, in termini di caratteristiche fondamentali, i processi di riferimento della lavorazione delle carni, le nuove tecnologie, la normativa in europea, nazionale e regionale applicabile. ○ Conoscere e comprendere le caratteristiche dei diversi ruoli professionali operanti nel settore in oggetto, (attività di riferimento, livelli di responsabilità, etc.), prestando particolare attenzione al proprio. ▪ Definire le condizioni della prestazione professionale di addetto qualificato alle vendite.

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Negoziare le condizioni della prestazione professionale, a partire dal sistema contrattuale applicabile e dagli incentivi economici a disposizione del committente. ○ Stipulare i diversi contratti di prestazione, nel rispetto delle norme civilistiche e fiscali –generalì e specifiche – applicabili. ○ Avviare e gestire il procedimento di iscrizione al Registro delle Imprese – CCIAA.
--	--

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza approfondirà le diverse tipologie delle carni, i tagli e le lavorazioni e le modalità di conservazione Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Effettuare la scelta delle carni e la preparazione delle stesse utilizzando le tecniche più adeguate di lavorazione, nel rispetto delle regole igieniche, al fine di approntare il prodotto alla vendita o ad una ulteriore trasformazione.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tipologie di carni e caratteristiche fisiche e organolettiche ▪ Principali tagli di carne bovina (tagli del quarto posteriore e del quarto anteriore) e suina ▪ Metodi di sezionatura, Disosso, Sfesatura, Tagli anatomici, Toelettatura, Taglio finale, Resa ▪ Conservazione dei tagli e semilavorati carnei ▪ Apparecchiature, strumentazioni e macchinari di lavorazione delle carni
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Effettuare tagli e trattamenti di prodotti carnei destinati direttamente alla vendita o alla trasformazione <ul style="list-style-type: none"> ○ Effettuare la prima lavorazione e i tagli a regola d'arte ○ Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare ○ Prevedere le caratteristiche della carne sottoposta alle differenti tipologie di lavorazione e manipolazione ○ Riconoscere le diverse tipologie di carni e le caratteristiche fisiche e anagrafiche dei differenti tagli - età, caratteristiche organolettiche, stato di salute, ecc. ○ Utilizzare la strumentazione più adeguata - coltelli, seghe elettriche, ecc.- in relazione agli interventi e caratteristiche della carne ○ Adottare sistemi di conservazione dei tagli carnei e dei semilavorati

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati

Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza approfondirà le diverse tipologie degli insaccati, i tagli e le lavorazioni e le modalità di conservazione Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Gestire il processo di produzione degli insaccati dalla preparazione della carne alla cottura e stagionatura, nel rispetto delle norme igieniche.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali razze suine e bovine da utilizzare nella produzione dei salumi insaccati. Le parti da cui vengono ricavati i salumi insaccati. ▪ Le varietà di salumi artigianali e industriali, classificazione ▪ Le produzioni locali ▪ Gli additivi ▪ Macchinari e ambienti di lavorazione ▪ Tecniche e fasi di lavorazione: mondata, macinazione, impasto, insaccamento, legatura, cottura/stufatura, asciugatura, stagionatura. ▪ Involucri, etichettatura ▪ Il controllo della qualità – processo, prodotto
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le tecniche per la produzione di insaccati con metodi naturali o meccanizzati <ul style="list-style-type: none"> ○ Selezionare i tagli carnei più idonei da utilizzare in relazione al prodotto da realizzare ○ Individuare gli ingredienti ed applicare tecniche per la realizzazione di miscele di carni macinate (con prodotti aromatizzanti) ○ Insaccare e realizzare la legatura degli insaccati manualmente o con macchine automatiche ○ Eseguire la cottura/stufatura tenendo sotto controllo la temperatura ○ Seguire le fasi di asciugatura e stagionatura controllando i parametri di umidità e temperatura ○ Verificare la qualità del processo e del prodotto

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza illustrerà le metodologie e le caratteristiche dei processi di lavorazione fino al confezionamento Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Gestire le diverse fasi del processo di produzione di pezzi interi di salumeria, dalla rifilatura al confezionamento, nel rispetto delle norme igieniche.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Principali razze suine per la produzione dei salumi non insaccati. ▪ Le varietà di prosciutti ▪ Le produzioni locali

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gli additivi ▪ Macchinari e ambienti di lavorazione ▪ Tecniche e fasi di lavorazione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura ▪ Confezionamento, etichettatura ▪ Il controllo della qualità – processo, prodotto
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Applicare le tecniche per la produzione di pezzi interi di salumeria <ul style="list-style-type: none"> ○ Selezionare e verificare le condizioni in ingresso della coscia ○ Applicare le tecniche corrette di lavorazione per le fasi di produzione: rifilatura, salatura, pre-stagionatura, sugnatura, stagionatura e marchiatura, spillatura e confezionamento ○ Controllare i parametri di umidità e temperatura durante tutte le fasi di produzione ○ Verificare la qualità del processo e del prodotto

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza intende trasferire le competenze per la corretta gestione di diverse tipologie di banchi presenti all'interno dei punti vendita in diversi aspetti dal taglio al confezionamento sino al controllo della merce esposta e delle scorte Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Gestire il banco dei prodotti carnei in funzione della vendita avendo cura di garantire la sistemazione, la pulizia delle dotazioni, delle attrezzature e dell'ambiente di lavoro e rispettando la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tecniche, procedure e strumentazione per il confezionamento (macchina termosaldatrice, per il sottovuoto etc.). ▪ Tecniche di lavorazione al banco del prodotto (bovino, suino, ovino, equino, caprino, etc.). ▪ Tecniche di taglio/disossatura al banco di salumi e insaccati. ▪ Strumenti e utensili per la lavorazione dei prodotti (affettatrice, coltelli, etc.). ▪ Caratteristiche e funzionamento delle strumentazioni per la pesatura. ▪ Elementi di culinaria. ▪ Pulizia e gestione dei prodotti decongelati: valutazione delle glassature e dei cali peso. ▪ Principi di marketing nell'ambito della gestione degli spazi nel punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestire il banco dei prodotti alimentari, preparare e porzionare i prodotti per la vendita <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare le procedure previste per l'etichettatura, la marcatura, il prezzaggio ed il confezionamento dei prodotti. ○ Applicare tecniche di esposizione della merce/prodotto per un'efficace presentazione alla clientela. ○ Applicare le tecniche per il trattamento della carne e dei salumi (sezionare, pulire, affettare, macinare, etc.).

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Utilizzare, pulire e mantenere gli strumenti del banco. ○ Controllare le scorte.
--	---

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Realizzare attività di vendita
Macroprocesso di riferimento	Produrre beni/Erogare servizi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza intende trasferire le competenze per la corretta attività di vendita grazie alla conoscenza dei principi di comunicazione per la fidelizzazione del cliente Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Realizzare trattative commerciali volte a massimizzare le vendite, soddisfare i desideri e le aspettative del cliente ed ottenerne la fidelizzazione.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fasi del processo di vendita e ciclo di vita del cliente. ▪ Tecniche di vendita assistita ed attiva. ▪ Procedure di cambio merce.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accogliere il cliente ed ascoltarne le richieste, proporre soluzioni d'acquisto e supportarlo nella scelta <ul style="list-style-type: none"> ○ Ascoltare ed interpretare le richieste del cliente al fine di individuare il prodotto più indicato a rispondere alle sue esigenze. ○ Presentare al cliente la propria offerta commerciale, fornendo le informazioni del caso e chiarendo eventuali dubbi e perplessità. ○ Consigliare, su richiesta, la soluzione più indicata alle esigenze ed aspettative espresse. ▪ Gestire resi e reclami applicando le politiche aziendali in materia <ul style="list-style-type: none"> ○ Ascoltare con attenzione le rimostranze del cliente in merito a quanto acquistato e verificarne in sua presenza la veridicità nonché la sussistenza delle condizioni necessarie per effettuare il cambio, in caso positivo procedere secondo le modalità del caso. ○ Avviare la procedura scelta in modo tempestivo e puntuale quindi registrare quanto realizzato secondo la modalità in uso

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza illustrerà gli aspetti fondamentali e necessari per rispettare le norme igienico sanitarie Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie per il trattamento di prodotti alimentari e l'applicazione di metodi di sanificazione, atti a garantire la salubrità dell'area di lavoro e delle attrezzature in uso.

Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normativa in materia di igiene dei prodotti alimentari. ▪ Regolamenti CE n.852 e 853/2004. ▪ Principi base del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e sue applicazioni. ▪ Principi di igiene e cura della persona. ▪ Sistemi e metodi di gestione dell'igiene dell'ambiente di lavoro: pulizia e sanificazione dei locali; monitoraggio e lotta agli animali infestanti, smaltimento rifiuti. ▪ Caratteristiche di prodotti igienizzanti sanitari: tipologia di detersivi e detergenti per la pulizia e sanificazione del piano di lavoro e delle attrezzature utilizzate.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garantire il rispetto delle norme in materia di igiene degli alimenti <ul style="list-style-type: none"> ○ Identificare le principali tipologie di intossicazione alimentare ed individuarne le possibili cause e fonti di rischio e contaminazione. ○ Applicare le procedure volte a garantire il rispetto delle condizioni igienico-sanitarie adeguate al trattamento ed alla manipolazione degli alimenti. ○ Curare la propria igiene personale. ▪ Lavare e sanificare l'area di lavoro <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. ○ Utilizzare detergenti e detersivi adeguati. ○ Applicare le direttive regionali in materia di smaltimento rifiuti. ○ Monitorare la realizzazione delle operazioni di disinfezione e derattizzazione. ▪ Lavare e riporre le attrezzature e i contenitori utilizzati <ul style="list-style-type: none"> ○ Applicare sistemi e metodi di pulizia e sanificazione opportuni. ○ Utilizzare detergenti e detersivi adeguati.

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Lavorare in sicurezza
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza illustrerà gli aspetti fondamentali e necessari per la sicurezza sul luogo di lavoro Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Rispettare la normativa di riferimento relativa alla sicurezza sul luogo di lavoro
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Normative vigenti in materia di sicurezza, prevenzione infortuni, prevenzione incendi e igiene del lavoro, urbanistica, anche con riferimento agli obblighi previsti dal T.U.81/08 Fattori di rischio professionale ed ambientale, e successive disposizioni integrative e correttive
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prevenire e ridurre il rischio professionale, ambientale e del beneficiario <ul style="list-style-type: none"> ○ Adottare stili e comportamenti idonei alla prevenzione e

	<p>riduzione del rischio professionale e ambientale.</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio elettrico e legato all'uso del gas. ○ Adottare comportamenti per la prevenzione del rischio derivato dall'utilizzo di oggetti taglienti. ○ Adottare comportamenti per la prevenzione degli incendi.
--	--

Macroprocesso	Unità di competenze
Titolo UC	Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero
Macroprocesso di riferimento	Gestire i fattori produttivi
Descrivere l'Unità di Competenza e indicare il repertorio regionale di riferimento	L'Unità di Competenza delinea i principi della qualità e le metodologie e le procedure per operare nel rispetto di quanto previsto Repertorio degli standard professionali della Regione Umbria
Risultato atteso	Valutare la qualità del proprio operato controllando il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore e la conformità alle procedure di qualità interne all'azienda.
Conoscenze minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aspetti di un sistema qualità di un processo produttivo. ▪ Modalità operative di valutazione della qualità di un manufatto.
Abilità minime	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Valutare la qualità dei manufatti prodotti <ul style="list-style-type: none"> ○ Comprendere e applicare le procedure di qualità interne all'azienda. ○ Controllare il rispetto dei requisiti minimi obbligatori del settore. ○ Individuare le criticità e proporre interventi di miglioramento.

A.11 Destinatari del percorso formativo –eventuali requisiti di accesso

Indicare puntualmente eventuali requisiti di ammissione dei partecipanti in relazione al titolo di studio e/o ad altre conoscenze/competenze richieste.

I destinatari devono essere i percettori di ammortizzatori sociali in costanza e in assenza di rapporto di lavoro (NASPI e DIS-COLL), i percettori di reddito di cittadinanza, i lavoratori fragili o vulnerabili (giovani NEET con meno di 30 anni), donne in condizioni di svantaggio, persone con disabilità, lavoratori maturi di 55 anni e oltre, altri lavoratori con minori chances occupazionali e con redditi molto bassi. E' richiesto l'assolvimento al partecipante del diritto-dovere di istruzione e formazione e per i cittadini stranieri è indispensabile una conoscenza della lingua italiana orale e scritta che consenta di partecipare attivamente al percorso formativo e per i cittadini extracomunitari il possesso di regolare permesso di soggiorno valido per la durata del percorso

A.12 Durata complessiva del percorso (*distinguere le ore di aula, FAD e tirocinio curricolare*)

250 ore di cui 227 ore di aula e 23 ore di FaD

A.13 Articolazione del percorso formativo

N.	Titolo UFC/segmento/ tirocinio curricolare	Denominazione UC di riferimento	Durata (ore)	di cui FAD
0	Segmento di accoglienza e messa a livello	Presentare il corso, creare dinamiche di integrazione fra i	2	0

		partecipanti, anche in ragione della loro prevedibile diversità di esperienze professionali e contesti di provenienza.		
1	Esercizio di un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	Esercitare un'attività lavorativa in forma dipendente o autonoma	6	3
2	L'attività professionale di addetto qualificato alla lavorazione delle carni	Esercitare la professione di addetto qualificato alla lavorazione delle carni	8	0
3	Tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni	Realizzare tagli e trattamenti dei prodotti carnei destinati alla vendita o a ulteriori lavorazioni	36	5
4	Produzione di insaccati	Lavorare i prodotti carnei per la produzione di insaccati	36	5
5	Produzione di pezzi interi di salumeria	Lavorare i prodotti carnei per la produzione di pezzi interi di salumeria	34	4
6	Gestione banco prodotti – macelleria, salumeria	Gestire il banco dei prodotti alimentari – macelleria, salumeria	36	6
7	L'attività di vendita	Realizzare attività di vendita	52	0
8	Sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro	Condurre il sistema di garanzia dell'igiene e della pulizia del luogo di lavoro – Addetto qualificato alla lavorazione delle carni	24	0
9	Sicurezza sul luogo di lavoro	Lavorare in sicurezza	8	0
10	La valutazione della qualità di un processo produttivo	Valutare la qualità del proprio operato nell'ambito di un processo manifatturiero	8	0
Totale			250	23

A.14 Tipo di attestazione prevista

ATTESTAZIONE DI MESSA IN TRASPARENZA DEGLI APPRENDIMENTI

QUALIFICAZIONE REGIONALE ex DGR n. 834/2016

ABILITAZIONE

ALTRO (indicare): _____

Eventuali Note:

A.15 Riferimenti del soggetto richiedente l'inserimento della proposta nel Catalogo dell'offerta formativa GOL

Denominazione e ragione sociale	Form&Job s.r.l.
---------------------------------	-----------------

Referente	Cognome e nome Daniele Pace Tel. 3389905196 Email daniele.pace@formazionelavoroumbria.it Indirizzo PEC formjob@pec.it
-----------	--

in partenariato con (compilare se necessario)

Denominazione e ragione sociale	En.A.I.P. Perugia
Referente	Cognome e nome Moretti Alessandro Tel. 3477774517 Email presidente@acliperugia.it

A.19 Sedi di svolgimento del percorso (fare riferimento esclusivamente alle sedi indicate nelle manifestazioni d'interesse in risposta all'Avviso ex DGR 627/2022)

N. sede	1
Indirizzo	Via Lungonera Savoia 126 Terni

N. sede	2
Indirizzo	Via Sacco e Vanzetti 1 – Bastia Umbria

N. sede	3
Indirizzo	Via garibaldi 8, Orvieto

N. sede	4
Indirizzo	Via delle Acacie 12 - Orvieto

N. sede 5

Indirizzo Via G. Sorel snc – Città di castello

N. sede 6

Indirizzov Corso Vittorio Emanuele 40 – Città di castello

N. sede	7
Indirizzo	Via dei Gualtieri 3 - Orvieto
N. sede	8
Indirizzo	Via delli Impresa 33 - Terni
N. sede	9
Indirizzo	Via Galvani 11 - Terni
N. sede	10
Indirizzo	Via Macallè Collelungo – San Venanzo
N. sede	11
Indirizzo	Via Salvatore di Giacomo 8 – Taverne di Corciano
N. sede	12
Indirizzo	Via Angelo Morettini 8/F - Foligno
N. sede	13
Indirizzo	Via Seminario 9 - Todi
N. sede	14
Indirizzo	Via Settevalli 320 - Perugia
N. sede	15
Indirizzo	Via Sicilia 57 - Perugia
N. sede	16
Indirizzo	Via Donato Bramante 3D - Terni
N. sede	17
Indirizzo	Via Cacciatori del Tevere 6 – Città di castello
N. sede	18
Indirizzo	Piazza dalla Chiesa carlo Alberto 2 - Perugia
N. sede	19
Indirizzo	Piazza San Pietro 1 - Foligno
N. sede	20
Indirizzo	Via degli Ancajani 3 - Assisi
N. sede	21

Indirizzo	Palazzo Mancinelli (Circolo A.c.l.i) – Gualdo Tadino
N. sede	22
Indirizzo	Via Acuqasanta 1 – (Circolo A.c.l.i) fraz Piedicolle Collazzone (PG)
N. sede	23
Indirizzo	Comune di MARsciano
N. sede	24
Indirizzo	Parrocchia Santa Maria Assunta – fraz Collevaenza (PG)
N. sede	25
Indirizzo	Via Sicilia 11 - (Circolo A.c.l.i) Perugia