

CON IL FSE E LA REGIONE DEL VENETO

LA FORMAZIONE  
CRESCe

Corsi  
Giovani  
e Adulti



SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE  
**MARCO POLO**



UNIONE EUROPEA  
Fondo sociale europeo



REGIONE DEL VENETO



POR FSE 2014-2020  
REGIONE del VENETO



Organismo  
di Formazione  
accreditato  
dalla Regione  
del Veneto



**La Casa di Carità Arti e Mestieri è presente in Veneto dagli inizi degli anni '90. Fornisce un servizio formativo qualificato per giovani e adulti in risposta a precise esigenze del territorio.**

L'offerta formativa si è ampliata e perfezionata nel tempo, andando a soddisfare diversi ambiti.

L'Ente è accreditato dalla Regione del Veneto per l'obbligo formativo, la formazione continua e superiore, l'orientamento (codice A0512), certificato per il sistema qualità ISO 9001 dall'Ente francese AFAQ-AFNOR ed è accreditato per i Servizi al Lavoro (codice L001).

Fondato a Torino negli Anni Venti del Novecento e di esplicita proposta cristiana, è oggi presente sul territorio nazionale con 13 sedi.



All'interno dell'**OBBLIGO FORMATIVO** i giovani possono conseguire la qualifica di:

**1) Operatore delle Produzioni Alimentari** (pasticceria, gelateria, panetteria, pizzeria gourmet, pasta secca e farcita);

**2) Operatore dei servizi di Vendita E-commerce - Social Media;**

**3) Operatore Agricolo Agrituristico** (per allievi certificati dalle Asl);

**4) Operatore Vendite Grande Distribuzione Organizzata** (per allievi certificati dalle Asl);

e il diploma di:

**5) Tecnico delle Produzioni Alimentari;**

**6) Tecnico Commerciale Vendite** (Store Manager).

Il Centro organizza inoltre corsi per **ADULTI, DIURNI e SERALI.**

■ **I CORSI DIURNI PER ADULTI** si inseriscono nell'ambito della formazione superiore. Tra questi segnaliamo il corso a qualifica per:

**1) Operatore Socio Sanitario** (1000 ore);

■ **I CORSI SERALI** sono aperti ad un pubblico che mira a implementare le proprie competenze in diversi settori. Le tematiche trattate sono molteplici.

Segnaliamo i corsi di:

- **Pasticceria, Gelateria, Pane e Pizza** (anche a singole serate);
- **Visual Merchandising;**
- **Web Design;**
- **Amministrativo Contabile.**

Il catalogo dei corsi viene arricchito anche di interessanti

**serate culturali**

a carattere "educativo" aventi per tema il mondo dell'adolescenza, e per gli addetti ai lavori, momenti di **aggiornamento sulle metodologie didattiche.**

*La nostra sede di Pove del Grappa (VI) è intitolata a **Marco Polo**, illustre mercante veneto, grande viaggiatore che è entrato in contatto con mondi lontani, facendo conoscere e incontrare culture e tradizioni, usi e costumi diversi.*

# OFFERTA FORMATIVA

<b>corsi Giovani</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operatore delle Produzioni Alimentari</li> <li>• Tecnico delle Produzioni Alimentari</li> </ul>		4 anni (3+1)	<b>6</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operatore Vendite - E-commerce - Social media</li> <li>• Tecnico Commerciale Vendite</li> </ul>		4 anni (3+1)	<b>10</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operatore Agricolo Agrituristico</li> </ul>		3 anni	<b>16</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operatore Vendite</li> <li>• Grande Distribuzione Organizzata</li> </ul>		3 anni	<b>18</b>
<b>corsi Adulti</b>	diurni	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Operatore Socio Sanitario</li> </ul>	9 mesi TEORIA + 5 mesi STAGE	<b>20</b>
	serali	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pasticceria</li> <li>• Gelateria</li> <li>• Pane e Pizza</li> <li>• Web Design</li> <li>• Contabilità</li> <li>• Fatturazione</li> <li>• Visual merchandising</li> <li>• Serate Culturali</li> <li>• Aggiornamenti sulle metodologie didattiche</li> </ul>		<b>22</b>
<b>Orientamento</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Progetto Regionale di orientamento BassanOrient@21</li> </ul>			<b>23</b>

# CORSI GIOVANI



## ALCUNI BUONI MOTIVI PER ISCRIVERTI

Azione formativa centrata sull'individualità dell'allievo

Ambiente educativo familiare e sereno

Formatori esperti

Stage dal 2° anno

Laboratori attrezzati e innovativi

Didattica attiva che rispetta i tuoi tempi di apprendimento

Collaboriamo con famiglia, scuola di provenienza e quanti ti hanno affiancato

Collaborazioni con aziende ed enti del territorio

**Qualifica triennale** valida in Italia e nell'Unione Europea

**Diploma 4°anno**  
Sistema Duale - 50% aula  
50% scuola/lavoro o apprendistato

Ti prepariamo ad entrare nel mondo del lavoro

Esperienza lavorativa all'estero progetto **Erasmus+**



## Corsi finanziati dalla Regione Veneto



POR FSE 2014-2020  
REGIONE DEL VENETO

Potrà essere prevista una piccola  
quota di iscrizione.

La famiglia potrà richiedere  
il "buono-libri" se previsto  
dalla Regione Veneto.

Materiale di consumo gratuito.



### Didattica

- metodologia attiva, un "imparare facendo", attraverso laboratori esperenziali che permettono di mettere in pratica le nozioni teoriche e le competenze acquisite;
- simulazione di impresa;
- Unità Didattiche di Apprendimento (casi studio).



### Per la tua formazione

- orientamento in entrata: stage interni, open day, laboratori orientanti, colloqui con la famiglia;
- moduli per apprendere un corretto metodo di studio;
- azioni individuali e di gruppo di recupero e ri-motivazione, problem solving;
- docenti giovani e motivati;
- aree disciplinari professionali affidate ad esperti esterni;
- collaborazioni e visite didattiche aziende;
- partecipazione a rassegne e manifestazioni;
- incontri con esperti;
- Punto Ascolto sempre disponibile dal lunedì al venerdì.



### I corsi

- durata 4 anni (3+1);
- esami di qualifica alla fine del 3° anno;
- esami di diploma alla fine del 4° anno.



### Lavoro

- elevata percentuale di assunti alla fine del percorso;
- 80% occupati alla fine del 4° anno;



### Sede

- zona tranquilla immersa nel verde della Conca d'Oro a Pove del Grappa;
- vicina alla palestra.



### Aule e laboratori

- ambienti molto luminosi, confortevoli e climatizzati;
- aule dotate di video proiettore e collegamento a internet per lezioni interattive;
- giardino molto curato ideale per un po' di relax in compagnia;
- campo di pallavolo.



### Servizio bus

- collegamento dalla stazione di Bassano del Grappa alla nostra sede in convenzione con SVT.

**CORSI GIOVANI**

**Operatore delle  
Produzioni Alimentari**

3 anni

**Tecnico delle  
Produzioni Alimentari**

4° anno

**SISTEMA  
DUALE** IMPARARE  
LAVORANDO  
IN ITALIA SI PUÒ

# ORARIO SETTIMANALE

ORARIO ANNUO

QUALIFICA DIPLOMA

PRODUZIONI ALIMENTARI	1°	2°	3°	4°
-----------------------	----	----	----	----

Area culturale				
Italiano	3	3	2	75
Inglese e Tedesco	3	3	3	-
Inglese e Francese	-	-	-	65
Diritto-Cittadinanza attiva-Economia	2	2	1	45
Geo-Storia	2	2	-	30
Matematica-Tecn. Digitali-Ambientali	3	3	2	70
Scienze alimentari	1	1	1	-
Religione - Educazione fisica	2	2	2	20

Area professionale				
Tecniche espositive prodotti aliment.	1	1	-	-
Tecniche amministrative - Magazzino	-	1	1	-
Vendita-Marketing-E-commerce	3	1	1	-
Laboratori di trasformazione	9	8	8	45
Haccp-Igiene-Qualita'-Accomp.Lavoro	1	1	1	10
Pianificazione - Manutenzione	-	-	-	10
Sicurezza - Qualita'	1	1	1	12
Sviluppo nuove ricette e miscele	-	-	-	78
Stoccaggio - Controllo prodotto	-	-	-	10
Esami	-	-	si	20

Stage annuo	-	160	260	500
<b>TOTALE ANNUO</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>	<b>990</b>

Ore e materie potranno subire variazioni



#iotrasformo



L'operatore delle Produzioni Alimentari favorisce anche lo sviluppo del turismo enogastronomico valorizzando le tipicità del territorio (trasformazione agroalimentare, organizzazione di eventi, musei del tipico, show cooking, etc.).

## IL TRIENNIO

L'operatore delle Produzioni Alimentari interviene nel processo lavorativo di trasformazione delle materie prime alimentari in prodotti derivati.

Preparazione di prodotti:

- panetteria;
- prodotti da forno;
- pasticceria;
- gelateria;
- prodotti dolciari a base di cioccolato.

Altre lavorazioni tipiche della filiera agroalimentare:

- pasta secca, fresca e farcita;
- prodotti tipici del territorio.

## 4° ANNO

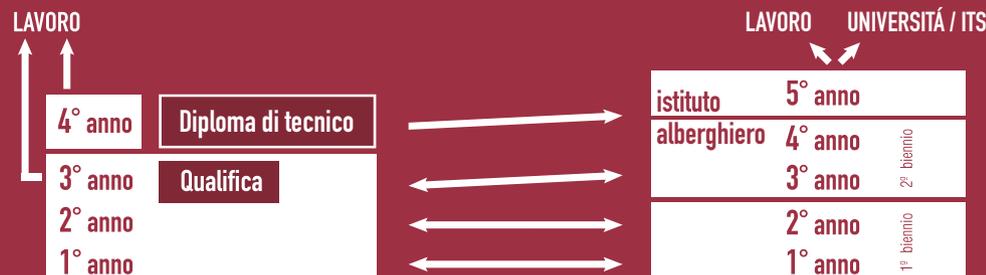
SISTEMA IMPARARE LAVORANDO IN ITALIA SI PUÒ DUALE

Il Tecnico delle Produzioni Alimentari interviene con **autonomia** nel quadro di azione stabilito dalle specifiche assegnate e nel presidio del processo di trasformazione agroalimentare. Partecipa all'**individuazione delle risorse**, all'**organizzazione operativa**, all'**implementazione di procedure di miglioramento continuo**. Assume con responsabilità il **coordinamento di attività esecutive** svolte da altri. La formazione tecnica prevede l'acquisizione di specifiche competenze, metodologie e strumenti per svolgere attività relative tanto ai processi di trasformazione alimentare, quanto all'approvvigionamento e allo stoccaggio delle materie prime, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

## DATI CORSO

DURATA	4 anni (3+1)
ORE TOTALI ANNUE	990
STAGE	160+260+500 ore
TRIENNIO RIVOLTO A	età 14/18 obbligo formativo
4° ANNO RIVOLTO A	qualificati produzioni alimentari
COSTO	gratuito

## PASSAGGI



Dopo la qualifica o diploma di 4° anno, possibilità di passaggio all'Istituto Alberghiero

## LABORATORI DIDATTICI



**PASTICCERIA:** realizzazione impasti di base, dolci lievitati, torte pasticceria fresca, pasticceria secca, biscotteria varia, prodotti prima colazione, dolci al cucchiaio (mousse, semifreddi).



**PANETTERIA:** preparazione pane bianco, integrale e pani speciali ad impasto diretto e indiretto, preparazione tipo di biga, pane in cassetta, focaccia, crackers, grissini all'olio e aromi.



**PIZZERIA GOURMET:** preparazione di impasti, pizza alla pala, pizza morbida, pizza tonda classica, croccante, lievitatura, farciture, cottura.



**CIOCCOLATERIA:** lavorazione e temperaggio del cioccolato, pralina ripiena, tartufo al cioccolato, snack, decorazioni di cioccolato, uova di cioccolato.



**GELATERIA:** preparazione gelato alla crema e frutta con base bianca e gialla, gelato yogurt, sorbetto.



**PASTA FRESCA, SECCA E FARCITA:** preparazione di pasta secca, pasta fresca all'uovo, pasta ripiena (ravioli, tortelli, agnolotti, etc.).

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

AZIENDE  
AGROALIMENTARI

LABORATORI  
DI TRASFORMAZIONE

BANCONIERE  
NELLA GRANDE  
DISTRIBUZIONE  
ORGANIZZATA

COMMERCIO DI  
PRODOTTI  
AGROALIMENTARI

ATTIVITÀ  
DI AGRITURISMO



ATTIVITÀ  
IMPRENDITORIALE



non si può  
pensare  
bene,  
amare  
bene,  
dormire  
bene  
se non si ha  
mangiato bene  
VIRGINIA WOOLF

**CORSI GIOVANI**

Social Media



Pinterest



Google+



Twitter



YouTube



Facebook



Instagram



WhatsApp



Bē



LinkedIn

**Operatore Vendite  
E-commerce  
Social Media**

3 anni

**Tecnico Commerciale  
Vendite**

4° anno

**SISTEMA  
DUALE** IMPARARE  
LAVORANDO  
IN ITALIA SI PUÒ

# ORARIO SETTIMANALE

ORARIO ANNUO

VENDITE  
E-COMMERCE  
SOCIAL MEDIA

QUALIFICA DIPLOMA

1° 2° 3° 4°

## Area culturale

Italiano	3	3	2	75
Inglese e Tedesco	4	3	3	-
Inglese e Francese	-	-	-	65
Diritto-Cittadinanza attiva-Economia	2	2	1	45
Geo-Storia	2	2	-	30
Matematica-Tecn. Digitali-Ambientali	3	3	3	70
Religione - Educazione fisica	2	2	2	20

## Area professionale

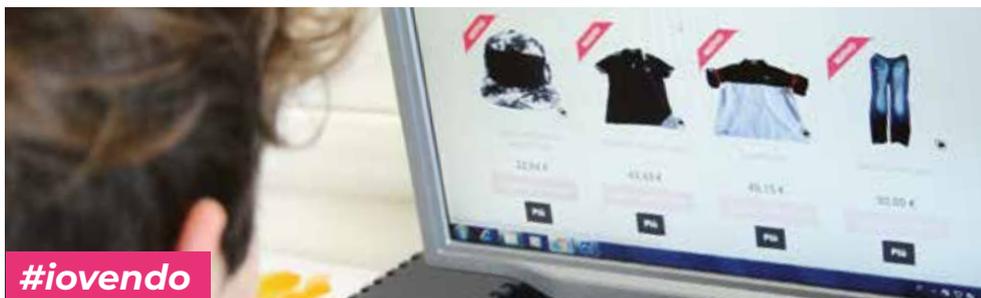
Vetrinistica e visual merchandising	2	2	1	-
Psicologia e tecniche di vendita	3	3	4	-
Ecommerce SocialMedia WebMarketing	4	3	3	27
Tecniche amministrative	3	2	3	-
Automazione d'ufficio	2	2	-	-
Accoglienza-Sicurezza Qualità-Accompagnamento al lavoro	1	1	1	-
Sicurezza - Qualità'	-	-	-	12
Piano commerciale - Vendita	-	-	-	50
Rapporto con clienti	-	-	-	18
Layout punto vendita- Pianificazione	-	-	-	58

Esami - - si 20

Stage annuo - 160 260 500

TOTALE ANNUO 990 990 990 990

Ore e materie potranno subire variazioni



Il **venditore** è un Consulente all'Acquisto, è un Problem Solver, è un Leader, perché possiede autostima, riesce a guidare il cliente verso l'acquisto e si pone come esperto commerciale.

## IL TRIENNIO

L'Operatore ai servizi di  
**Vendita - E-commerce - Social Media**

- assiste e orienta il cliente;
- utilizza tecniche comunicative e persuasive;
- promuove le attività commerciali e azioni di marketing;
- effettua vendite online;
- comunica e promuove attraverso i social network;
- organizza spazi di vendita ed espositivi;
- applica tecniche di visual merchandising;
- cura aspetti amministrativi dell'attività commerciale.

## 4° ANNO

SISTEMA IMPARARE  
DUALE LAVORANDO  
IN ITALIA SI PUÒ

Il **Tecnico Commerciale delle Vendite**

interviene con **autonomia** nel quadro di azione stabilito dalle specifiche assegnate contribuendo al presidio del processo di distribuzione commerciale attraverso la partecipazione all'**individuazione delle risorse**, il **monitoraggio e la valutazione del risultato**, l'**implementazione di procedure di miglioramento continuo**, Assume con responsabilità il **coordinamento di attività esecutive** svolte da altri. La formazione tecnica dell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative agli ambiti della predisposizione e dell'organizzazione del punto vendita, con competenze relative alla realizzazione del piano di acquisti, all'amministrazione d'esercizio ed alla gestione dei rapporti con il cliente.

## DATI CORSO

DURATA 4 anni (3+1)

ORE TOTALI ANNUE 990

STAGE 160+260+500 ore

TRIENNIO RIVOLTO A età 14/18 obbligo formativo

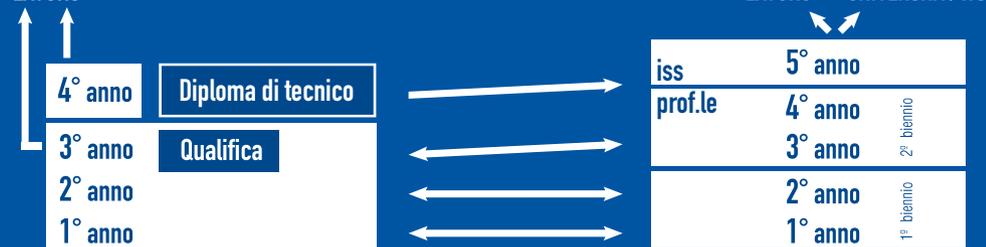
4° ANNO RIVOLTO A qualificati operatore Vendita E-comm. Social M.

COSTO gratuito

## PASSAGGI

LAVORO

LAVORO UNIVERSITÀ / ITS



Dopo la qualifica o diploma di 4° anno, possibilità di passaggio all'ISS Professionale

## LABORATORI DIDATTICI



**SOCIAL MEDIA MANAGEMENT E WEB MARKETING:** utilizzo social network per attività di marketing, creazione contenuti social, grafica e campagne pubblicitarie.



**E-COMMERCE:** creazione siti vetrina-aziendali, gestione sito e-commerce, evasione ordine online, set fotografici, fotoritocco immagini.



**VENDITA:** simulazioni vendita emozionale e sensoriale, tecniche di comunicazione assertiva efficace, tecniche evasione reclami e utilizzo canali comunicativi.



**VISUAL MERCHANDISING:** esposizione prodotti, progetto layout, definizione spazi, visibilità e accessibilità ai prodotti, applicazione tecniche illuminazione grafica.



**PACKAGING:** confezionamento prodotti in funzione della vendita: realizzo confezioni regalo, strenne, cofanetti di forme, stili e dimensioni varie.



**MAGAZZINO:** simulazione attività tipiche magazzino, gestione merci, resi di merci, gestione magazzino con uso di software gestionali.



**AMMINISTRAZIONE:** pratica amministrativa (DDT, Fatture, corrispettivi); pratica di segreteria (rapporti con banca, posta, clienti e fornitori); attività incassi (lettore cod.barre, Pos, reg. cassa).



**SIMUL IMPRESA - CRM:** operare in "aziende simulate" che dialogano tra loro, utilizzo strategia del "come se". CRM: gestione con software specifico anagrafiche clienti.



**INFORMATICA:** hardware e software, utilizzo sistema operativo Microsoft Windows, programmi pacchetto open Office, navigazione internet, social network, posta elettronica.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

VENDITORE IN  
PUNTI VENDITA  
IN QUALSIASI  
SETTORE

TITOLARE DI UN  
PROPRIO  
PUNTO VENDITA

VISUAL  
MERCHANDISER

ADDETTO  
UFFICIO  
COMMERCIALE  
AZIENDALE

AGENTE DI  
COMMERCIO



ATTIVITÀ  
IMPRENDITORIALE



**Parla con il tuo  
pubblico usando  
la sua lingua  
e raccontando  
ciò che gli sta a cuore**  
**JONATHAN LISTER**

# FORMAZIONE GUIDATA

## COS'È

### La formazione guidata:

azione formativa che si inserisce nel progetto di vita del ragazzo.

Attraverso l'apprendimento in gruppo, le attività pratiche, i numerosi laboratori e gli stage previsti nel triennio **si potenziano le autonomie personali, sociali e professionali necessarie per un efficace inserimento sociale e lavorativo.**



Attività di gruppo Lezione di coltivazione

## COME OPERA

### METODOLOGIA DIDATTICA ATTIVA ED ESPERENZIALE

Gli allievi sono protagonisti di esercitazioni pratiche, lavori di gruppo cooperativo, attività di problem solving, uscite didattiche.

Attraverso tali esperienze acquisiscono "saperi", "saper essere" e "saper fare" appropriati alla vita quotidiana, al contesto sociale allargato e a quello lavorativo futuro.



Lezione di trasformazione agroalimentare

## LA NOSTRA EQUIPE PSICOPEDAGOGICA

COMPOSTA DA PERSONALE QUALIFICATO ED ESPERTO:

2 PSICOTERAPEUTE

1 EDUCATORE

1 OPERATORE SOCIO SANITARIO

1 PEDAGOGISTA

1 COUNSELOR



Stage Vendite Grande Distribuzione



Lezione di coltivazione

## Il progetto delle autonomie e affiancamento dei ragazzi

- **MOBILITÀ**  
spostamenti con il bus da Bassano a Pove per l'autonomia futura
- **ACQUISTI IN AUTONOMIA**  
attività in negozi e bar per una spesa consapevole
- **FRUIZIONE DEI SERVIZI**  
visita agli uffici pubblici (posta, comune, etc)
- **AUTONOMIA LAVORATIVA**  
- Potenziamento delle competenze trasversali (soft skill) all'inserimento lavorativo  
- Lavorare in gruppo  
- Organizzare il proprio posto di lavoro  
- Rispetto delle regole

1

### Destinatari

allievi certificati dalle Asl di appartenenza.

2

### Piccolo gruppo

8-10 allievi, gruppo omogeneo per livello, con la presenza oltre al docente di un tutor d'aula specializzato.

3

### Superata la logica del rapporto 1 a 1 con il docente di sostegno

l'allievo è stimolato a conquistare autonomia e responsabilità nelle attività cognitive e operative e a sviluppare relazioni nel rispetto delle regole sociali.

4

### Requisiti minimi di accesso

- lettura e comprensione di testi in stampato minuscolo;
- autonomie di base già acquisite (capacità di soddisfare i propri bisogni primari).

5

### Visione più ampia di quella scolastica

il giovane sviluppa le competenze necessarie per la realizzazione di un progetto di vita a livello personale e professionale.

6

### Progetto personalizzato

definisce obiettivi e strategie al fine di rispettare i tempi personali di apprendimento per favorire il successo formativo.

7

### Alla fine del triennio

saranno fornite alla famiglia e ai Servizi le valutazioni delle autonomie e delle competenze personali e professionali raggiunte.



## QUALIFICA

Per gli allievi che nel percorso triennale dimostrano di aver acquisito le competenze richieste dalla figura professionale, è prevista

**L'AMMISSIONE ALL'ESAME DI QUALIFICA**  
con il possibile raggiungimento della stessa.

A close-up photograph of a person's hands wearing green work gloves, holding a small green seedling with soil. The person is standing in a field of young plants. In the foreground, there is a black plastic tray containing several more seedlings. The background is a vast field of young plants under a bright sky.

**CORSI GIOVANI**

# **Operatore Agricolo Agrituristico**

**riservato ad allievi certificati dalle Asl**

**3 anni**

## ORARIO SETTIMANALE

AGRICOLO  
AGRITURISTICO

1° 2° 3°

### Area culturale

Italiano	4	4	3
Inglese	2	2	2
Geo-Storia	2	2	-
Diritto-Cittadinanza attiva-Economia	1	1	1
Matematica-Tecn. Digitali-Ambientali	3	3	2
Religione - Educazione fisica	2	2	2

### Area professionale

Vetrinistica - Packaging - Vendita	2	2	2
Tecn. amministrative - Autom. ufficio	3	2	2
Laboratorio trasformazione	2	2	2
Laboratorio coltivazione - Manutenzione	1	1	1
Gestione organizzativa punto vendita	9	7	7
Accoglienza-Sicurezza Qualità-Accompagnamento al lavoro	1	1	1

Esami - - si

Stage annuo - 160 260

TOTALE ANNUO 990 990 990

Ore e materie potranno subire variazioni

## DATI CORSO

DURATA 3 anni

ORE TOTALI ANNUE 990

STAGE 160+260 ore

RIVOLTO A età 14/18  
obbligo formativo

COSTO gratuito



#iocresco

i

L'Operatore Agricolo Agrituristico interviene, a livello esecutivo, nel processo lavorativo con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere le operazioni fondamentali relative alle coltivazioni arboree, alle coltivazioni erbacee, all'orto/floricoltura in pieno campo e in serra, alla produzione vivaistica.

## COMPETENZE

L'Operatore Agricolo Agrituristico è in grado di:

- 1) Eseguire le operazioni fondamentali attinenti alla **coltivazione** arboree, erbacee, ortofloricole e alla produzione vivaistica nel rispetto del consumatore e degli equilibri ambientali;
- 2) Effettuare **trasformazioni agro-industriali** e alimentari di prodotti primari dell'azienda;
- 3) Eseguire il **confezionamento**, la **conservazione**, lo **stoccaggio** e la **vendita** dei prodotti;
- 4) Definire e **pianificare** fasi delle operazioni da compiere.

5) Approntare, monitorare e curare la **manutenzione ordinaria di strumenti**, utensili, attrezzature e macchinari necessari alle diverse fasi di lavorazione/servizio.

6) Operare in **sicurezza** e nel rispetto delle norme di igiene e di salvaguardia ambientale, identificando e prevenendo situazioni di rischio per sé, per altri e per l'ambiente.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

OPERATORE AGRICOLO  
IN COOPERATIVE,  
FATTORIE SOCIALI,  
AZIENDE FLOROVIVAISTICHE

ADDETTO ALLE VENDITE  
IN VIVAI E/O NEGOZI DI  
FIORI E PIANTE,  
ORTOFRUTTA E G.D.O.

OPERATORE  
AGRITURISTICO

## LABORATORI DIDATTICI



**PRODUZIONE AGRICOLA:** coltivazione di ortaggi, frutta, fiori, erbe aromatiche e officinali.



**TRASFORMAZIONE AGROALIMENTARE:** confetture, pane, biscotti, grissini, essiccazione di erbe aromatiche, frutta e verdura.



**ESPOSIZIONE E VENDITA:** confezionamento di cesti e cassette regalo, composizioni floreali, packaging.

**CORSI GIOVANI**

# Operatore Vendite Grande Distribuzione Organizzata

riservato ad allievi certificati dalle Asl

3 anni

## ORARIO SETTIMANALE

VENDITA GDO

1° 2° 3°

### Area culturale

Italiano	4	4	3
Inglese	2	2	2
Geo-Storia	3	3	-
Diritto-Cittadinanza attiva-Economia	1	1	1
Matematica-Tecn. Digitali-Ambientali	4	4	4
Religione - Educazione fisica	2	2	2

### Area professionale

Tecniche espositive e di vendita	3	2	2
Tecniche amministrative	1	1	1
Automazione d'ufficio	2	2	2
Sicurezza - Igiene sul lavoro	1	1	1
Gestione organizzativa punto vendita	5	3	3
Gestione magazzino	3	3	3

Esami - - si

Stage annuo - 160 260

**TOTALE ANNUO** 990 990 990

*Ore e materie potranno subire variazioni*

## DATI CORSO

**DURATA** 3 anni

**ORE TOTALI ANNUE** 990

**STAGE** 160+260 ore

**RIVOLTO A** età 14/18 obbligo formativo

**COSTO** gratuito



#ioespongo



Il percorso triennale per la qualifica prevede l'acquisizione di conoscenze ed abilità per intervenire nei processi della **Grande Distribuzione Commerciale** secondo procedure e metodiche focalizzate sull'operatività.

La formazione valorizza l'applicazione e l'utilizzo di metodologie di base, strumenti ed informazioni per svolgere attività relative al servizio di organizzazione del punto vendita, con competenze nel supporto e assistenza al cliente, nell'organizzazione di ambienti e di spazi espositivi, nella predisposizione di iniziative promozionali e nella realizzazione degli adempimenti amministrativi basilari.

## COMPETENZE

L'Operatore ai Servizi di Vendita nella Grande Distribuzione è in grado di:

- 1) Curare il servizio di vendita sulla base delle specifiche assegnate attuando la **promozione**, il **riordino** e l'**esposizione** della merce;
- 2) Fornire **assistenza** al cliente (ove ve ne sia la necessità);
- 3) Effettuare semplici adempimenti amministrativi legati alla **contabilità** e alla **gestione del magazzino**;
- 4) Operare nel rispetto delle norme di **sicurezza** e **igiene**.

## SBOCCHI OCCUPAZIONALI

OPERATORE AI SERVIZI DI VENDITA NELLA GDO (SUPERMERCATI, IPERMERCATI, GROSSISTI)

CASSIERE OPERATORE DI CORSIA

ADDETTO AL BANCO DI LIBERO SERVIZIO

OPERATORE DI REPARTO

## LABORATORI DIDATTICI



**VENDITA:** simulazioni vendita, tecniche di comunicazione assertiva.



**TECNICHE ESPOSITIVE E SCAFFALISTICA:** esposizione prodotti, corretto uso degli spazi, visibilità e accessibilità ai prodotti, rotazione merce, verifica scadenze, prezzatura, antitaccheggio.



**MAGAZZINO:** simulazione attività tipiche magazzino e gestione merci.



**AMMINISTRAZIONE:** pratica di segreteria, pratica amministrativa semplice, simulazione di attività incassi (lettore cod.barre, POS, reg. cassa).



**INFORMATICA:** gestione dati, navigazione internet, social network, posta elettronica.

# CORSI ADULTI



REGIONE DEL VENETO

## Operatore socio sanitario

9 mesi TEORIA  
+ 5 mesi STAGE

## AREE DISCIPLINARI

Orientamento al ruolo

Elementi di sociologia e psicologia socio - relazionale

Elementi di igiene

Igiene dell'ambiente e comfort domestico-alberghiero

Principi generali ed elementi di assistenza

Metodologia del lavoro sanitario e sociale

Disposizioni generali in materia di protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori

Elementi di psicologia applicata

Assistenza alla persona nelle cure igieniche

Assistenza alla persona nell'alimentazione

Assistenza di primo soccorso

Assistenza alla persona con disturbi mentali

Assistenza alla persona anziana

Assistenza alla persona con handicap

Tecniche di animazione

Rielaborazione del tirocinio

Elementi di legislazione socio-sanitaria e legislazione del lavoro

Elementi di etica

Assistenza alla persona nella mobilitazione

**TEORIA** 480 ore

*Alcune aree disciplinari potranno subire variazioni*

**TIROCINIO** 520 ore

**TOTALE** 1000 ore



#ioassisto



L'**operatore socio sanitario** opera in area sociale e sanitaria e risponde in modo più adeguato all'evoluzione dei servizi alla persona, intesa nella globalità dei suoi bisogni.

Il profilo è stato definito dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 22/02/2001 e recepito dalla Regione del Veneto con L.R. 16 agosto 2001, n. 20 (e successive modificazioni).

## COSA FA

L'Operatore Socio Sanitario soddisfa i bisogni primari della persona, favorisce il benessere e l'autonomia dell'utente.

Principali attività:

- **assistenza diretta e aiuto domestico alberghiero;**
- **intervento igienico-sanitario e di carattere sociale;**
- **supporto gestionale, organizzativo e formativo.**

## TITOLI DI ACCESSO

**Licenza media o superiori** (vedere bando per titoli acquisiti all'estero).

Per titoli acquisiti all'interno del territorio dell'Unione Europea ogni documento dovrà essere presentato in originale o in copia autentica e dovrà essere accompagnato dalla traduzione ufficiale in lingua italiana. Per i titoli conseguiti fuori dell'Unione Europea, dovrà essere esibito il titolo originale o copia autentica di originale legalizzato (Dichiarazione di valore) o con apostille.

Ogni documento deve essere accompagnato dalla traduzione giurata in italiano.

## DATI CORSO

**DURATA** 9 mesi **TEORIA**  
+ 5 mesi **STAGE**

**ORE TOTALI** 1000

**STAGE SOCIO SANITARIO** 520 ore

**RIVOLTO A** licenza media

**QUOTA ISCRIZIONE \***  
FISSATA DALLA REGIONE VENETO 1800,00 €

\*La Giunta Regionale valuterà con apposito provvedimento l'erogazione di un voucher formativo individuale per disoccupati e inoccupati, co-finanziato dal POR FSE.



POR FSE 2014-2020  
REGIONE del VENETO

## ALTRE INFO



### Come si diventa OSS

È necessario frequentare un apposito corso a qualifica riconosciuto dalla Regione del Veneto al termine del quale, superato positivamente l'esame finale, viene rilasciato l'attestato di qualifica ai sensi della Legge 845/1978, della Legge Regionale 10/1990 e della Legge Regionale 20/2001.

I corsi sono organizzati e svolti da organismi di formazione accreditati dalla Regione Veneto, ai sensi della Legge Regionale 19/2002.

# CORSI ADULTI



## Corsi serali: pasticceria, pane/pizza, gelateria

Aperti ad un pubblico che mira a implementare le proprie competenze in diversi ambiti. I corsi, indirizzati a principianti e appassionati, sono tenuti da esperti del settore provenienti dal mondo della pasticceria e pizzeria/panetteria.

**A questi corsi è possibile partecipare anche a singole serate sul tema di interesse.**



## Altri corsi serali

La Scuola organizza inoltre altri corsi nel settore del **Web-Design** e **Amministrativo-Contabile**. L'approccio sarà molto pratico avendo l'obiettivo di fornire competenze immediatamente spendibili.



## Serate culturali e Metodologie didattiche

Il catalogo dei corsi viene arricchito anche di interessanti **serate culturali** a carattere "educativo" aventi per tema il mondo dell'adolescenza e momenti di **aggiornamento sulle metodologie didattiche**, particolarmente indicate per genitori, educatori, docenti.



Pasticceria



Gelateria



Panetteria



Pizzeria



Web Design



Visual



Contabilità  
Fatturazione



Serate  
Culturali

# Progetto regionale di orientamento BassanOrient@21



REGIONE DEL VENETO



Il progetto intende contribuire, attraverso lo sforzo congiunto avviato da più partner, alla definizione di un sistema integrato, unitario e responsabile di orientamento centrato sul giovane e sui suoi bisogni, finalizzato allo sviluppo della propria identità, autonomia e progettualità di vita personale e professionale.

Questo progetto intende mettere in campo proposte divulgative di confronto e formative a sostegno dei processi di decisione consapevole. Si intendono sviluppare attività di accompagnamento e consulenza individuale, laboratori virtuali con l'utilizzo di tool specifici, l'organizzazione di una serie di eventi informativi per diffondere la cultura dell'orientamento, azioni innovative che si avvalgono di metodologie attive ed esperienziali.

**I destinatari delle attività sono gli allievi delle scuole secondarie di 1° e 2° grado e leFP, giovani disoccupati e Neet, le famiglie, gli operatori e i docenti.**

Ecco alcune delle azioni previste dal progetto:

- **Colloqui individuali di consulenza orientativa;**
- **Laboratori virtuali:** attraverso l'utilizzo di un tool online i giovani navigano tra informazioni, video, questionari di autovalutazione per disegnare il proprio futuro scolastico e professionale;
- **Laboratori orientanti con gamification;**
- **Incontri divulgativi:**
  - Gli ITS illustrano l'offerta formativa e la metodologia didattica;
  - L'università IUAV presenta i corsi dell'ateneo, i servizi per l'inserimento lavorativo, le nuove richieste e opportunità del mondo del lavoro;
  - Il Centro per l'Impiego descrive i servizi offerti.
- **Laboratori innovativi:**
  - Imparare a cercare e... trovare lavoro;
  - Come realizzare un curriculum efficace e creativo;
  - Potenziare le proprie soft skills attraverso l'intelligenza emotiva;
  - Scoprire interessi, aspirazioni e possibilità attraverso il Mind mapping.
- **Percorsi specifici per allievi certificati;**
- **Formazione per docenti e orientatori;**
- **Incontri dedicati ai genitori;**
- **Iniziative regionali.**

Per informazioni scrivere per mail a [orientamento.pove@casadicarita.org](mailto:orientamento.pove@casadicarita.org)

## Partner di progetto

- Scuole medie
- Scuole superiori
- Scuole di Formazione Professionale
- Fondazioni ITS: Meccatronico, Logistica, risparmio Energetico, Agroalimentare, Turismo
- Università IUAV
- Umana
- Comuni del territorio
- Cooperativa Adelante
- Associazioni di categoria



## Sostegno alle attività delle reti territoriali per l'orientamento dei giovani

DGR n. 498 del 20 aprile 2021

**La rete delle scuole medie e superiori del territorio Bassanese e di Asiago RTS ha dato mandato alla nostra Fondazione di presentare e coordinare il progetto regionale di orientamento BassanOrient@21.**

Il progetto è stato approvato e finanziato dalla Regione Veneto con D.D.R. 762 del 14/07/2021

## Dati progetto

**Data inizio/fine progetto:**

30/09/2021 - 24/06/2022

**Numero destinatari coinvolti:**

900

**Partner di progetto:**

50

Numero Verde

800-156216

SCUOLA DI FORMAZIONE PROFESSIONALE

MARCO  
POLO

36020 Pove del Grappa (VI)

Via S. Bortolo, 10

Tel. 0424/523216

Fax 0424/232184

centro.pove@casadicarita.org

www.casadicarita.org (sede Pove)

SCANSIONA IL QR CODE  
E SCOPRI ALL'INTERNO  
DEL NOSTRO SITO



VIDEO e  
LABORATORI  
DEI CORSI E  
TUTTE LE AZIONI PER  
L'ORIENTAMENTO



e se vuoi più contenuti multimediali  
segui i nostri canali social



@cfpmarcopolo

**Assolvi l'obbligo scolastico. Possibilità di passare al sistema dell'istruzione anche dopo la qualifica (O.M. 87 del 3/12/2004)**  
**Progetti cofinanziati dal Fondo Sociale Europeo**  
**Corsi rivolti a persone di entrambi i sessi (L.125/91 art.4)**  
**Per modalità iscrizione e termini vedere disposizioni del MIUR**

Codici corsi **Operatore Produzione Alimentare - Operatore Vendite - Operatore Agricolo:**  
Prog. 4032-0001 e 0002-695-21 DDR 947/2021 del 6/8/21 - DGR 695/2021 del 31/5/21  
Operatore Servizi di Vendita e Produzione Alimentare 4032/10383566-003 e 004/947/DEC/21  
Operatore Agricolo 4032/10384389-002/947/DEC/21  
**4° anno:** Prog. 4032-0001-698-21 DDR 957/2021 del 6/8/21 - DGR 698/2021 del 31/5/21

Corsi a qualifica per **Operatore Socio Sanitario** Anno 21/22: DGR Regione Veneto n.1253 del 14/9/21

**BassanOrient@21:** Prog. 4032-0001-498-21 DDR 762/2021 del 14/7/21 - DGR 498/2021 del 20/4/21

graficARNB.com



Il nostro  
Sistema  
Qualità è  
certificato  
ISO 9001