

AGENZIA FORMATIVA II. RR. SALOTTO E FIORITO

FORMAZIONE PER OCCUPATI - CON VOUCHER



Formazione Continua a Domanda Individuale
CATALOGO DEI CORSI 2017/2018 (Det. n. 189-28673 del 9/11/2017)

	Valore del corso	Quota a carico del lavoratore	Lavoratore con ISEE fino a € 10.000,00
AREA COMMERCIALE e SERVIZI ALL'IMPRESA			
ELEMENTI CONTABILI DI BASE	€ 440,00	€ 132,00	GRATUITO
DURATA 40 ore	Sedi RIVOLI, Via Grandi 5 – PIANEZZA Viale San Pancrazio 65		
PROGRAMMA	elaborazione di documentazione relativa al processo amministrativo, utilizzando anche procedure e strumenti informatici, e di documentazione ai fini della rilevazione contabile di semplici fatti di gestione, nel rispetto della normativa civilistica e fiscale di riferimento.		
ELEMENTI DI BASE DI PAGHE E CONTRIBUTI*	€ 660,00	€ 198,00	GRATUITO
DURATA 60 ore	Sede PIANEZZA Viale San Pancrazio 65		
PROGRAMMA	elaborazione di documentazione relativa al rapporto di lavoro, con riferimento a situazioni ordinarie e utilizzando software gestionale. Costituzione del rapporto di lavoro, redazione di semplici prospetti paga riferiti al lavoro ordinario e straordinario, festività, ferie, permessi retribuiti e principali adempimenti contributivi e assicurativi obbligatori. Il modulo costituisce credito formativo per ottenere la specializzazione in "Operatore specializzato in Paghe e Contributi".		
ELEMENTI DI FATTURAZIONE	€ 440,00	€ 132,00	GRATUITO
DURATA 40 ore	Sedi RIVOLI, Via Grandi 5 – PIANEZZA Viale San Pancrazio 65		
PROGRAMMA	le operazioni non complesse riferite alla fatturazione attiva e passiva, compilazione di note di variazione e uso corretto di strumenti di incasso e di pagamento.		
ELEMENTI DI GESTIONE DEL PUNTO VENDITA*	€ 990,00	€ 297,00	GRATUITO
DURATA 90 ore	Sede RIVOLI, Via Grandi 5		
PROGRAMMA	Il flusso logistico delle merci in ingresso/in uscita, le diverse classi merceologiche, i rischi specifici legati al settore e, più in generale, per supportare il funzionamento del punto vendita attraverso la cura degli spazi di vendita, il controllo del funzionamento degli strumenti e dello stato delle merci, l'utilizzo di strumenti utilizzati presso il punto vendita. Il modulo costituisce credito formativo per ottenere la qualifica di "Addetto vendite".		
ELEMENTI DI E-COMMERCE	€ 440,00	€ 132,00	GRATUITO
DURATA 40 ore	Sede RIVOLI, Via Grandi 5		
PROGRAMMA	Il processo di compra-vendita aziendale on line tramite l'utilizzo di una piattaforma professionale di e-commerce installata nella Server Farm dell'Agenzia Formativa e gli aspetti normativi.		
TECNICHE DI RELAZIONE COL CLIENTE	€ 242,00	€ 72,60	GRATUITO
DURATA 22 ore	Sede PIANEZZA Viale San Pancrazio 65		
PROGRAMMA	Strumenti, indicazioni e modalità idonee a rapportarsi col cliente: soddisfazione e fidelizzazione. Il percorso risulterà particolarmente utile, sia a quanti già operano nell'ambito dei servizi di vendita, di ristorazione, di recettività, allo scopo di ottimizzare la performance relazionale, sia a coloro che intendono introdursi in settori nei quali le abilità di natura relazionale condizionano la qualità del servizio reso.		

AGGIORNAMENTO INFORMATICO

	RIVOLI	PIANEZZA	Valore del corso	Quota a carico del lavoratore	Lavoratore con ISEE fino a € 10.000,00
SISTEMA OPERATIVO E INTERNET LIVELLO UTENTE (32 ore)		X	€ 352,00	€ 105,60	GRATUITO
INTERNET LIVELLO UTENTE* (16 ore)	X		€ 176,00	€ 52,80	GRATUITO
SISTEMA OPERATIVO UTENTE-ELABORAZIONE TESTI liv. Base (36 ore)	X		€ 396,00	€ 118,80	GRATUITO
ELABORAZIONE TESTI LIVELLO BASE* (24 ore)		X	€ 264,00	€ 79,20	GRATUITO
FOGLIO ELETTRONICO LIVELLO BASE* (24 ore)	X	X	€ 264,00	€ 79,20	GRATUITO
FOGLIO ELETTRONICO LIVELLO AVANZATO* (30 ore)	X	X	€ 330,00	€ 99,00	GRATUITO

RISTORAZIONE	Valore del corso	Quota a carico del lavoratore occupato	Lavoratore con ISEE fino a € 10.000,00
TECNICHE CUCINA BASE	€ 550,00	€ 165,00	GRATUITO
DURATA 50 ore Sedi RIVOLI, Via Grandi 5 – PIANEZZA Viale San Pancrazio 65 PROGRAMMA Sviluppo di competenze utili all'inserimento lavorativo nel settore ristorativo: tecniche base di cucina, principali metodi di cottura, utilizzo delle attrezzature			
TECNICHE PASTICCERIA DA RISTORAZIONE	€ 550,00	€ 165,00	GRATUITO
DURATA 50 ore Sede RIVOLI, Via Grandi 5 PROGRAMMA Sviluppo di competenze utili all'inserimento lavorativo nel settore ristorativo: tecniche base di pasticceria da ristorazione, descrizione e utilizzo delle attrezzature			
TECNICHE DI BAR	€ 550,00	€ 165,00	GRATUITO
DURATA 27 ore Sedi RIVOLI, Via Grandi 5 – PIANEZZA Viale San Pancrazio 65 PROGRAMMA: Sviluppo di competenze utili all'inserimento lavorativo nel settore ristorativo: il Servizio di bar, l'Utilizzo delle attrezzature e il rapporto con il cliente.			

LINGUE STRANIERE	Valore del corso	Quota a carico del lavoratore	Lavoratore con ISEE fino a € 10.000,00
LINGUA SPAGNOLA - Livello ELEMENTARE *	€ 660,00	€ 198,00	GRATUITO
DURATA 60 ore Sede PIANEZZA Viale San Pancrazio 65 PROGRAMMA: Comprensione di espressioni di uso comune; Conversazione in attività semplici e di routine; Produzione scritta di base. Livello A2 del Portfolio Europeo delle Lingue DOCENTE Madrelingua o con competenze pari ad un madrelingua			
LINGUA FRANCESE - Livello PRE-INTERMEDIO *	€ 660,00	€ 198,00	GRATUITO
DURATA 60 ore Sedi RIVOLI, Via Grandi 5 – PIANEZZA Viale San Pancrazio 65 PROGRAMMA: - Comprensione dei punti essenziali di un discorso, a condizione che venga usata una lingua chiara e standard e che riguardi argomenti di immediata rilevanza; Tecniche di conversazione utili a chi viaggia; Produzione di testi semplici Livello B1 del Portfolio Europeo delle Lingue DOCENTE Madrelingua o con competenze pari ad un madrelingua			
LINGUA INGLESE - Livello ELEMENTARE *	€ 660,00	€ 198,00	GRATUITO
DURATA 60 ore Sede PIANEZZA Viale San Pancrazio 65 PROGRAMMA: Comprensione di espressioni di uso comune; Conversazione in attività semplici e di routine; Produzione scritta di base. Livello A2 del Portfolio Europeo delle Lingue DOCENTE Madrelingua o con competenze pari ad un madrelingua			
LINGUA INGLESE – Livello PRE-INTERMEDIO *	€ 660,00	€ 198,00	GRATUITO
DURATA 60 ore Sede PIANEZZA Viale San Pancrazio 65 PROGRAMMA: Comprensione dei punti essenziali di un discorso, a condizione che venga usata una lingua chiara e standard e che riguardi argomenti di immediata; Tecniche di conversazione utili a chi viaggia; Produzione di testi semplici Livello B1 del Portfolio Europeo delle Lingue DOCENTE Madrelingua o con competenze pari ad un madrelingua			

Aggiornamento per Operatori del BENESSERE	Valore del corso	Quota a carico del lavoratore	Lavoratore con ISEE fino a € 10.000,00
RICOSTRUZIONE UNGHIE	€ 275,00	€ 82,50	GRATUITO
DURATA 25 ore Sede RIVOLI, Via Grandi 5 PROGRAMMA Tecniche di allungamento/ricopertura delle unghie. L'accesso al corso è riservato a persone già in possesso dell'abilitazione professionale nel settore del Benessere			

Le modalità di accesso ai corsi sono descritte nell'Avviso pubblico per l'assegnazione di voucher, pubblicato sul sito della Città metropolitana di Torino.

Attività preliminari: i corsi contrassegnati con (*) prevedono test per valutare il possesso di competenze/livello di ingresso, gli altri corsi possono prevedere un colloquio orientativo/incontro informativo per la presentazione del progetto.

Vincoli: è possibile richiedere uno o più voucher di partecipazione ai corsi con un limite massimo di € 3000,00 pro capite. La frequenza del corso deve avvenire al di fuori dell'orario di lavoro.

Scolarità minima non richiesta, ad eccezione del corso "Elementi di base di paghe e contributi" e per cui è richiesta la qualifica, come titolo minimo. **Certificazione rilasciata:** attestato di "Validazione delle competenze"

Ogni corso può avere più edizioni. L'inizio dei percorsi ha luogo con il raggiungimento del previsto numero di iscrizioni

PER INFORMAZIONI, GIORNI E ORARI DI FREQUENZA, RIVOLGERSI A:

- Segreteria CSF di Rivoli (TO), via Grandi 5 – Tel 011.9561715
- Segreteria CSF di Pianezza (TO), Viale S. Pancrazio n. 65 - Tel 011.9682693

SITO INTERNET www.formazione.salottoefiorito.it

organismo intermedio:



per una crescita intelligente,
sostenibile ed inclusiva
www.regione.piemonte.it/europa2020
INIZIATIVA CO-FINANZIATA CON FSE



N. 838
UNI EN ISO 9001:2008

(Ediz. 2/Dic 17)