

REGIONE SICILIANA

Assessorato dell'Istruzione e della Formazione Professionale
Dipartimento della formazione professionale

Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Azione 5.1.1 Piano Regionale dei Servizi Formativi
Delibera CIPESS n. 34/2025

Avviso POC n. 1/2026 - Programma Operativo Complementare POC 2014/2020
Catalogo Regionale dell'Offerta Formativa e correlata realizzazione di percorsi formativi di
qualificazione mirati al rafforzamento dell'occupabilità in Sicilia (Anno 2026).

ISTANZA DI INSERIMENTO
OFFICINA DELLE COMPETENZE - DAL SAPERE TEORICO ALL'AGIRE
PROFESSIONALE

ISTANZA DI INSERIMENTO AL CATALOGO
ID 127

ALLEGATO A

1) Addetto impianti elettrici civili - EQF 2			
MODULO FORMATIVO	CONOSCENZE ESSENZIALI ASSOCIATE	ORE AULA	ORE STAGE
Definire e pianificare fasi/successione delle operazioni da compiere sulla base delle istruzioni ricevute e del progetto dell'impianto elettrico	Normative di sicurezza, igiene, salvaguardia ambientale di settore	10	
	Nozioni sulle funzioni principali sul software per la progettazione di impianti elettrici	10	
	Principali terminologie tecniche di settore	10	
	Schemi elettrici per la rappresentazione di impianti	10	50
	Simbologia impianti elettrici	10	
	Tecniche di comunicazione organizzativa	10	
	Tecniche di pianificazione	10	
Effettuare la posa delle canalizzazioni, seguendo le specifiche progettuali	Tipologie di impianti elettrici	10	
	Caratteristiche funzionali e campi di applicazione delle canalizzazioni	10	
	Tecniche di taglio a misura, adattamento, giunzione e fissaggio delle canalizzazioni	30	50
Predisporre e cablare l'impianto elettrico nei suoi diversi componenti, nel rispetto delle norme di sicurezza e sulla base delle specifiche progettuali e delle schede tecniche	Tecniche di tracciatura, posizionamento e fissaggio	40	
	Caratteristiche dei conduttori elettrici	10	
	Caratteristiche delle apparecchiature per impianti elettrici civili ed industriali	10	
	Caratteristiche e campi di applicazione dei dispositivi di protezione individuale (DPI)	10	
	Modalità di cablaggio	40	
	Schemi elettrici	30	
	Tecniche di installazione e adattamento delle componenti dell'impianto	40	50
	Tecniche di posa dei cavi e di lavorazione del quadro elettrico	40	
MODULI AGGIUNTIVI TRASVERSALI	Tipologie di isolamento	10	
	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione informatica	12	
TOTALE CORSO	Lingua straniera	30	
	554	404	150

2) Addetto installazione impianti idrosanitari - EQF 2

MODULO FORMATIVO	CONOSCENZE ESSENZIALI ASSOCIATE	ORE AULA	ORE STAGE
Definire i diversi materiali impiegati nella costruzione di impianti	Componenti idrosanitari	40	
	Tipo di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	40	40
Applicare tecniche per il collegamento e il montaggio dei componenti gli impianti	Lavorazioni per il collegamento di tubi	230	100
Definire le operazioni di regolazione dell'impianto per garantirne il funzionamento	Tipi di impianti idrosanitari e distribuzione gas per uso domestico	30	
	Norme tecniche e di sicurezza e relative alla distribuzione di gas combustibile	20	40
	Interpretazione dei documenti costruttivi	30	
	Utilizzo di strumenti per la verifica dei parametri	30	
		420	
MODULI AGGIUNTIVI TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	
TOTALE CORSO	654	474	180

3) Addetto alle murature, intonaci e posa materiali lapidei - EQF 2

Modulo formativo	Conoscenze essenziali associate	Ore Aula	Ore Stage
Realizzare lavorazioni in muratura per costruzioni edili, sulla base di indicazioni date e nel rispetto dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore	Disegno tecnico	20	
	Tracciamenti e strumenti di misura	20	
	Tecnologie dei materiali	20	
	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10	30
	Tipologie di lavorazione in muratura	20	
	Macchine e attrezzature	10	
Realizzare lavorazioni di intonacatura per costruzioni edili, sulla base delle indicazioni date e nel rispetto	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10	

dei documenti progettuali e delle normative di sicurezza di settore			
	Tecnologie dei materiali	20	
	Tipologie di malte	20	60
	Strumenti di misura e tracciamento	20	
	Tecniche di arriccio	20	
	Tecniche di preparazione e applicazione dell'intonaco	40	
	Verifica dell'orizzontalità/verticalità	10	
	Macchine e attrezzature	10	
Eseguire opere di posa materiali lapidei, sulla base delle indicazioni e delle specifiche progettuali e nel rispetto degli standard di sicurezza specifici di settore	Norme sulla sicurezza e sulla prevenzione degli infortuni nei cantieri	10	
	Tipologie di malte e loro preparazione	40	
	Strumenti e metodi di livellazione e tracciamento	20	
	I materiali lapidei	30	90
	Procedure di taglio e modellazione dei lapidei	30	
	Tecniche di posa e finitura	30	
	Difetti e contestazioni di posa	10	
		420	
MODULI AGGIUNTIVI TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	
TOTALE CORSO	654	474	180

4) Pizzaiolo (addetto/a alla preparazione di pizze, focacce e prodotti affini della tradizione italiana) - EQF 3

Modulo formativo	Conoscenze essenziali associate	Ore Aula	Ore Stage
Gestire l'approvvigionamento degli alimenti, semilavorati e altri materiali	Principi di qualità degli alimenti e materie prime	10	
	Cereali: storia, caratteristiche, principi nutrizionali, varietà, geolocalizzazione	10	

	Tipologie e caratteristiche di qualità delle farine	10	
	Caratteristiche nutrizionali della pizza/focaccia e dei prodotti affini	10	
	Intolleranze alimentari e allergeni	10	
	Tipologie di prodotti alimentari: freschi, confezionati, temperatura ambiente, refrigerati, surgelati e conserve	10	
	Tecniche e formule di calcolo per la preparazione di ricette e altro	10	6
	Caratteristiche dei mercati di approvvigionamento	10	
	Documenti e procedure di autocontrollo alimentare	10	
Gestire lo stoccaggio e la conservazione degli alimenti nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare	Elementi e principi di igiene e sicurezza nello stoccaggio e nella conservazione degli alimenti	10	
	Principi di conservazione degli alimenti: parametri da rispettare (temperature di conservazione e tempo massimo di conservazione)	10	
	Strumentazioni di misurazione delle temperatura	10	
	Principi di stoccaggio degli alimenti (sistema L.I.F.O.)	10	6
	Normative di igiene e sicurezza alimentare	5	
Allestire l'ambiente di lavoro e garantirne il prodotto finale nel rispetto delle norme di igiene e sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro	Metodi e tecniche di igiene e sicurezza alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro	10	
	Igiene personale, buona pratica di produzione, pulizia e disinfezione	10	
	Regolare manutenzione delle attrezzature e degli utensili da lavoro	10	6
	Metodi di pulizia e sanificazione	10	
Utilizzare in sicurezza le diverse tipologie di attrezzature di processo	Principi e parametri delle strumentazioni e apparecchiature per il processo nella preparazione di pizze, focacce e affini	10	
	Riconoscimento nel processo produttivo delle tipologie delle	10	6

	principali attrezzature, macchine, strumenti		
Realizzare l'impasto per pizze, focacce e prodotti affini utilizzando attrezzature adeguate e/o procedure manuali	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari;	20	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	10	60
	Tecniche delle lavorazioni preliminari dei semilavorati in cucina	30	
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10	
Approntare gli ingredienti ed eseguire la preparazioni di processo	Elementi di gastronomia, di merceologia relativi alle materie prime: varietà e derivati, prodotti enogastronomici regionali, proprietà organolettiche e impieghi, con particolare attenzione alle intolleranze alimentari e al gluten free	20	
	Standard di qualità dei prodotti alimentari	5	36
	Tecniche delle lavorazioni preliminari e dei semilavorati in cucina	20	
	Utensili per la preparazione di pizze, focacce e prodotti affini	10	
Gestire la preparazione e la cottura di pizze, focacce e prodotti affini	Caratteristiche, funzionamento ed utilizzo dei forni	20	
	Caratteristiche e parametri delle cotture delle varie tipologie di pizze e focacce	20	
	Tecniche di infornamento e sfornamento di pizze, focacce e prodotti affini	20	
	Tecniche e metodi di impiattamento	20	60
	Normative nel settore merceologico alimentare (somministrazione alimenti e bevande)	10	

	Normative di igiene e sicurezza alimentare anche rispetto alle intolleranze alimentari e al gluten free	10	
		420	
MODULI AGGIUNTIVI TRASVERSALI	Igiene e sicurezza sul luogo di lavoro	12	
	Alfabetizzazione informatica	12	
	Lingua straniera	30	
TOTALE CORSO	654	474	180