

FORMAZIONE AL LAVORO - AIUTANTE POLIVALENTE



A CHI È RIVOLTO

DESTINATARI Persone con disabilità maggiori di 18 anni

TITOLO DI STUDIO Licenza media

QUANDO

INIZIO CORSO Marzo 2024

ORARIO Diurno

GRATUITO

CERTIFICAZIONE FINALE
Validazione delle competenze

350 ORE

STAGE
150 ore

DETTAGLI

Il corso è progettato per fornire competenze specifiche e conoscenze relative ai servizi di ristorazione, pulizia e vendita, focalizzandosi sulla preparazione pratica per i relativi settori professionali. L'obiettivo del corso è formare gli allievi alle sfide specifiche dei contesti aziendali, migliorando le loro competenze e la loro spendibilità in riferimento alle richieste e all'evoluzione del mercato del lavoro. I partecipanti avranno la possibilità di svolgere lo stage in uno dei 3 ambiti previsti dal percorso a completamento della loro preparazione attraverso un'esperienza di apprendimento in situazione lavorativa.

AREE FORMATIVE

Laboratorio servizi di pulizia, Laboratorio servizi di vendita, Laboratorio servizi ristorativi

Accoglienza - Orientamento, Gestione stage, Informatica e digitale, Igiene e sicurezza, Comunicazione e abilità sociali, Sviluppo sostenibile, Parità e non discriminazione

STRUMENTI E RISORSE

Aula attrezzata, laboratorio professionale, laboratorio informatico, collegamento a Google Workspace for Education Fundamentals

E DOPO?

Si può inserire in aziende ristorative, commerciali e di grande distribuzione e cooperative di servizi. Opera con un livello base di autonomia e di controllo del proprio lavoro. Attraverso l'esperienza può assumere ruoli che richiedano un maggior grado di responsabilità.

DATA AGGIORNAMENTO
Marzo 2024

STATO ATTIVAZIONE
Iscrizioni aperte

STATO FINANZIAMENTO
Approvato in attesa di finanziamento

ISCRIZIONI ENTRO
Inizio corso

I corsi sono rivolti a persone di entrambi i sessi

TORINO Corso Brin 26

C. MECCANOGRAFICO: TOCF00600T

www.torino.casadicarita.org

✉ info.torino@casadicarita.org ☎ **800.90.11.62**

Per maggiori informazioni relative a modalità di ammissione, numero di partecipanti, ulteriori dettagli su durata e orario o specifiche sui bandi, consultare il sito