



#VDAIavora

Région Autonome  
Vallée d'Aoste



Regione Autonoma  
Valle d'Aosta

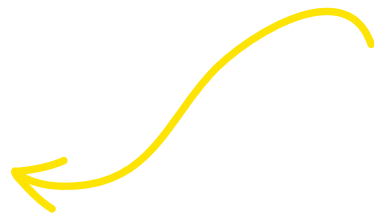
**il tuo**  
**FUTURO**  
**inizia**  
**OGGI**

I Corsi di  
formazione  
2023-2024





# VOUCHER PER LA FORMAZIONE PROFESSIONALE



I corsi illustrati nelle pagine di questo catalogo possono essere finanziati tramite il **Voucher per la formazione professionale, che rimborsa l'80% del costo complessivo di iscrizione al percorso scelto.**

I cittadini interessati possono richiedere più voucher per partecipare a diversi percorsi formativi, fino alla concorrenza massima di € 5.000 (al lordo di eventuali oneri di legge a proprio carico). Per ogni voucher richiesto, è necessario compilare un'apposita domanda.

## Dove trovo le informazioni riguardanti il voucher per la formazione professionale?

Scopri come richiedere il voucher su <https://lavoro.regione.vda.it>  
→ Cittadini → Formazione o  
inquadra con il tuo smartphone il  
QRcode



## Quali sono i requisiti per richiedere il voucher?

Puoi richiedere il voucher se sei residente in Valle d'Aosta e hai un'età compresa tra i 18 e i 67 anni. Puoi richiederlo sia se sei occupato/a sia se sei alla ricerca di un'occupazione.

Se sei occupato/a, hai diritto al voucher esclusivamente a titolo personale e l'attività formativa deve essere svolta in orario extra-lavorativo. Puoi accedere al voucher anche se sei socio/a o titolare di attività di impresa o un/a libero/a professionista, ma i corsi oggetto di voucher non devono essere connessi o complementari all'attività di impresa o svolta in libera professione.

## Come posso presentare la domanda di voucher?

Una volta iscritto/a al corso, collegati al sito web <https://sol.regione.vda.it/login> tramite la tua identità digitale (SPID, CIE oppure CNS) e compila la domanda.



## Quali documenti mi servono per poter presentare la domanda di voucher?

Prima di compilare la domanda, assicurati di avere questi documenti:

- **preventivo**, comprensivo di quota di iscrizione e di eventuali costi di frequenza, e **ricevuta dell'iscrizione**;
- documento attestante l'**avvenuto pagamento** della quota di iscrizione o dell'eventuale acconto;
- copia della quietanza di avvenuto pagamento dell'**imposta di bollo**.

Assicurati di averli in formato digitale, per caricarli in fase di compilazione della domanda.

## Se la domanda è accolta, ho la certezza di ottenere il voucher?

Sì. Attenzione però: è fondamentale che il corso sia portato a termine con esito positivo!

## Posso richiedere il voucher prima di pagare la quota di iscrizione?

No, per richiedere il voucher è necessario aver pagato la quota di iscrizione o l'acconto previsto dall'ente di formazione.

## Quando ricevo il pagamento del voucher?

Dopo l'approvazione del voucher, potrai richiedere un acconto pari alla metà del valore del voucher se questo è di almeno 500,00 euro. Al termine del corso, superati gli esami con esito positivo, potrai richiedere il saldo del voucher.

## **AGRICOLTURA**

Addetto ai sistemi di accesso e posizionamento mediante funi - Alberi .....	8
Attrezzature per coltivazioni agricole/aree verdi.....	10
Operatore agricolo - addetto alla stalla.....	12
Potatura piante da frutto (vite).....	14
Potatura piante ornamentali.....	16

## **AREA AMMINISTRATIVO CONTABILE**

Competenze informatiche per la gestione della segreteria.....	20
Gestione paghe e contributi.....	22
Operatore amministrativo segretariale.....	24

## **EDILIZIA**

Addetto conduzione di gru per autocarro.....	28
Addetto conduzione di piattaforme di lavoro mobili-elevabili (PLE).....	30
Addetto montaggio, smontaggio e trasformazione di ponteggi.....	32
Addetto sistemi di accesso e posizionamento mediante funi.....	34
Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione e/o di esecuzione.....	36

## **MAGAZZINO E LOGISTICA**

Addetto alla conduzione di muletti.....	40
Logistica e gestione del magazzino.....	42

## MECCANICA E MANUTENZIONE

Riparatore di biciclette.....46

## PRODUZIONE ALIMENTARE

Operatore di pasticceria.....50

Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno.....52

Operatore della ristorazione - Addetto alla cucina.....54

Operatore servizi sala e bar - Addetto alla caffetteria / Barista.....56

Pizzaiolo.....58

Preparazione della pizza.....60

## SERVIZI ALLA PERSONA

Tecniche di massaggio.....64

## SERVIZI DIGITALI

Amministrazione in ambiente Linux.....68

Cyber Security.....70

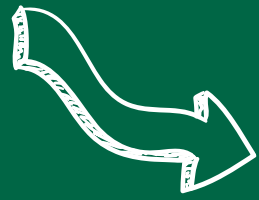
Strategia IT e Smart Working.....72

## SICUREZZA SUL LAVORO

Elementi di didattica per formatore sulla sicurezza.....76

Formatore per la sicurezza sul lavoro.....78

**Calendario** .....81







# Agricoltura



# Addetto ai sistemi di accesso e posizionamento mediante funi - Alberi



**CONTENUTI:** Il percorso formativo è finalizzato all'apprendimento di tecniche operative adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le attività di accesso e posizionamento mediante funi per l'attività lavorativa su alberi (tree climbing), ai sensi di quanto previsto dal art. 116 e allegato XXI del D.Lgs. 81/2008. Il corso ha una durata complessiva di 32 ore di cui 12 di teoria e 20 di pratica (Modulo B). L'attestazione in esito costituisce credito formativo permanente. Si prevede un aggiornamento ogni 5 anni, della durata complessiva di 8 ore.

**Il corso sarà attivato con almeno 4 iscritti.**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 8**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**

**SEDE:** Issogne

**DURATA:** 32 ore

**4 EDIZIONI:**

Luglio e Settembre 2023

Aprile e Luglio 2024

**COSTO:** € 1.000

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 800

**Attestato di frequenza  
con profitto (abilitazione)**



# Attrezzature per coltivazioni agricole/aree verdi



**CONTENUTI:** Il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono acquisire le competenze di base per scegliere/utilizzare correttamente le attrezzature di lavoro (scala semplice portatile da appoggio, decespugliatore, taglia-siepi, motosega, motocoltivatore/motozappa, motofalciatrice a lama oscillante o rotativa semovente, carro raccogli frutta) per eseguire le seguenti operazioni:

- taglio, sfalcio e potatura;
- preparazione del campo di semina/ trapianto/ concimazione.

Il percorso prevede lezioni teoriche in aula ed esercitazioni pratiche in campo.

**Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 15**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**



**SEDE:** Quart

**DURATA:** 40 ore

**2 EDIZIONI:**

Giugno 2023

Giugno 2024

**COSTO:** € 700

**IMPORTO VOUCHER:**

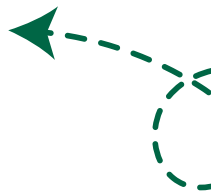
€ 560

**Attestato di frequenza  
con profitto**



# Operatore agricolo

## addetto alla stalla



**CONTENUTI:** Il corso fornisce conoscenze e competenze funzionali alla corretta gestione della stalla e al benessere animale negli allevamenti del territorio valdostano. La formazione permette la qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni, consente di collaborare nella gestione dell'azienda e di svolgere le operazioni fondamentali relative all'allevamento di animali ed alla trasformazione dei prodotti primari dell'azienda.

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

Consorzio per le tecnologie e l'innovazione

<http://www.ctiaosta.it/>

Tel. +39 0165 36 16 40

E-mail: [segreteria.cti@gmail.com](mailto:segreteria.cti@gmail.com)

## REQUISITI DI ACCESSO:

Conoscenza A2 della lingua italiana

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 200 ore (di cui 80 in stage)

**2 EDIZIONI:**

Aprile 2023

Aprile 2024

**COSTO:** € 2.500

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 2.000

**Attestato di frequenza  
con profitto**



# Potatura piante

## da frutto (vite)



**CONTENUTI:** Il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono acquisire le competenze di base sulla potatura della vite, selezionando la tecnica/metodo più opportuna/o a partire dal vitigno da potare, provvedendo, inoltre, alla raccolta/smaltimento dei residui vegetali tagliati e alla manutenzione dell'attrezzatura utilizzata. Il percorso prevede lezioni teoriche in aula ed esercitazioni pratiche in campo.

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

**CNOS FAP CHÂTILLON**

[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)

Tel. +39 0166 56 38 26

E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)



**SEDE:** Quart

**DURATA:** 40 ore

**1 EDIZIONE:**

Gennaio 2024

**COSTO:** € 700

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 560

Attestato di frequenza  
con profitto



# Potatura piante

## ornamentali



**CONTENUTI:** Il corso si rivolge a tutti coloro che vogliono acquisire le competenze di base sulla potatura necessarie per intervenire correttamente sulle piante ornamentali, selezionando la tecnica più opportuna a partire dalla specie vegetale da potare, provvedendo, inoltre, alla raccolta/smaltimento dei residui vegetali tagliati e alla manutenzione dell'attrezzatura utilizzata. Il percorso prevede lezioni teoriche in aula ed esercitazioni pratiche in campo.

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

**CNOS FAP CHÂTILLON**

[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)

Tel. +39 0166 56 38 26

E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)



**SEDE:** Quart

**DURATA:** 40 ore

**2 EDIZIONI:**

Novembre 2023

Novembre 2024

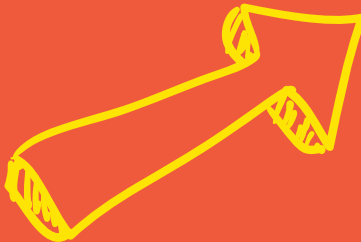
**COSTO:** € 700

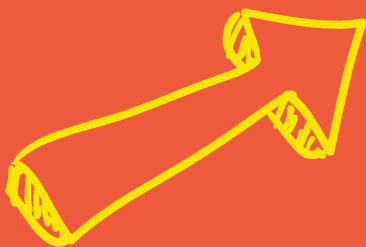
**IMPORTO VOUCHER:**

€ 560

**Attestato di frequenza  
con profitto**







**Area**

**amministrativo**

**contabile**

# Competenze informatiche per la gestione della segreteria



**CONTENUTI:** Il corso ha l'obiettivo di far acquisire ai partecipanti le competenze informatiche necessarie per svolgere i lavori di segreteria e back office attraverso l'uso di strumenti informatici (office automation) per: - gestire i flussi informativi e comunicativi in entrata e uscita, utilizzando le modalità più appropriate per ricevere, trasmettere e smistare comunicazioni interne ed esterne - gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza cartacea e/o elettronica, utilizzando le tecniche più appropriate e rispettando le norme sulla tutela della privacy - assistere la direzione nelle operazioni di gestione dell'agenda, delle riunioni e stesura dei verbali - eseguire le operazioni di ricezione/emissione, controllo, registrazione e archiviazione di semplici documenti contabili pervenuti e di quelli emessi.

**CNOS FAP CHÂTILLON**

[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)

Tel. +39 0166 56 38 26

E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

**SEDE:** Aosta e Châtillon

**DURATA:** 80 ore

**3 EDIZIONI:**

Aprile 2023

Gennaio e Maggio 2024

**COSTO:** € 1.300

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 1.040

Attestato di frequenza con profitto



# Gestione paghe e

## contributi

**CONTENUTI:** Il corso è finalizzato a trasferire ai partecipanti le competenze indispensabili per una corretta gestione delle paghe e dei contributi.

In particolare fornisce al personale incaricato della rilevazione e della contabilizzazione delle retribuzioni le capacità di base necessarie per effettuare i conteggi e per compilare la modulistica prescritta, destreggiandosi nelle principali disposizioni giuridiche, fiscali e previdenziali.

**Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 15**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**



**SEDE:** Aosta e Châtillon

**DURATA:** 80 ore

**3 EDIZIONI:**

Ottobre 2023

Marzo e Settembre 2024

**COSTO:** € 1.300

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 1.040

**Attestato di frequenza  
con profitto**



# Operatore amministrativo segretariale



**CONTENUTI:** L'offerta è finalizzata al rilascio della qualifica di Operatore amministrativo-segretariale. Questa figura opera, a livello esecutivo, in un contesto di ufficio e interviene nei processi amministrativi e segretariali gestendo i diversi aspetti tecnici, organizzativi e tecnologici, e valutando le priorità e le esigenze espresse.

**Il corso sarà attivato con almeno 15 iscritti.**

**PROGETTO FORMAZIONE S.C.R.L.**  
<http://www.progettoformazione.org/>  
Tel. +39 0165 43 851  
E-mail [p.f@progettoformazione.org](mailto:p.f@progettoformazione.org)

**SEDE:** Pollein

**DURATA:** 600 ore (di cui 300 ore in stage)

**2 EDIZIONI:**

Settembre 2023

Aprile 2024

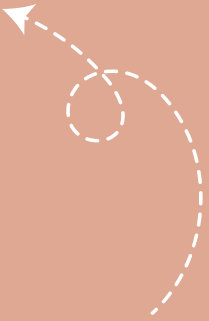
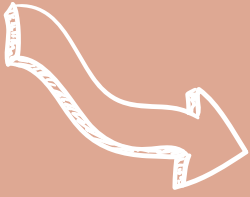
**COSTO:** € 3.000

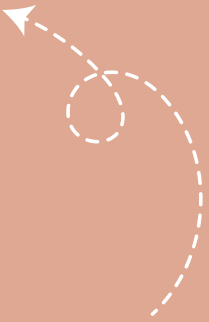
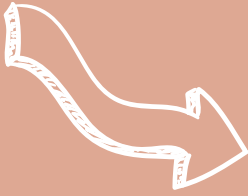
**IMPORTO VOUCHER:**

€ 2.400

**Qualifica professionale**







**Edilizia**



# Addetto conduzione di gru per autocarro



**CONTENUTI:** Il corso di formazione è conforme ai contenuti dell'Accordo Stato Regioni del 22/02/2012, per la formazione degli addetti alla conduzione di GRU per autocarro. Il percorso prevede una parte teorica ed una parte pratica, con verifiche di apprendimento eseguite anche "in campo".

L'attestazione in esito costituisce credito formativo permanente. Si prevede un aggiornamento ogni 5 anni, della durata complessiva di 4 ore.

**Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 20 ore

**3 EDIZIONI:**

Agosto 2023

Aprile e Agosto 2024

**COSTO:** € 500

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 400

**Attestato di frequenza  
con profitto  
(abilitazione / patentino)**



# Addetto conduzione di piattaforme di lavoro mobili-elevabili (PLE)



**CONTENUTI:** Il corso di formazione è conforme ai contenuti dell'Accordo Stato Regioni del 22/02/2012, per la formazione degli addetti alla conduzione di PLE con e senza stabilizzatori. Il percorso prevede una parte teorica ed una parte pratica, con verifiche di apprendimento eseguite anche "in campo".

L'attestazione in esito costituisce credito formativo permanente.

Si prevede un aggiornamento ogni 5 anni, della durata complessiva di 4 ore.

**Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**



**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 20 ore

**5 EDIZIONI:**

Luglio e Ottobre 2023

Marzo, Giugno e Ottobre 2024

**COSTO:** € 420

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 336

**Attestato di frequenza  
con profitto  
(abilitazione / patentino)**



# Addetto montaggio, smontaggio e trasformazione ponteggi



**CONTENUTI:** Il percorso formativo è finalizzato all'apprendimento di tecniche operative adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le attività di montaggio, smontaggio e trasformazione dei ponteggi, ai sensi di quanto previsto dal art. 136 e allegato XXI del D.Lgs. 81/2008. Il corso ha una durata complessiva di 28 ore di cui 14 di teoria e 14 di pratica. L'attestazione in esito costituisce credito formativo permanente. Si prevede un aggiornamento ogni 4 anni, della durata minima di 4 ore.

**Il corso sarà attivato con almeno 8 iscritti.**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 12**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 28 ore (14 di teoria e 14 di pratica)

**3 EDIZIONI:**

Novembre 2023

Febbraio e Ottobre 2024

**COSTO:** € 750

**IMPORTO VOUCHER:** € 600

**Attestato di frequenza  
con profitto  
(abilitazione)**



# Addetto sistemi di accesso e posizionamento mediante funi



**CONTENUTI:** Il percorso formativo è finalizzato all'apprendimento di tecniche operative adeguate ad eseguire in condizioni di sicurezza le attività di accesso e posizionamento mediante funi per l'attività lavorativa in siti naturali e artificiali, ai sensi di quanto previsto dal art. 116 e allegato XXI del D.Lgs. 81/2008. Il corso ha una durata complessiva di 32 ore di cui 12 di teoria e 20 di pratica (Modulo A). L'attestazione in esito costituisce credito formativo permanente. Si prevede un aggiornamento ogni 5 anni, della durata complessiva di 8 ore.

**Il corso sarà attivato con almeno 4 iscritti.**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 8**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 32 ore (12 di teoria e 20 di pratica)

**6 EDIZIONI:**

Maggio, Luglio e Ottobre 2023  
Aprile, Luglio e Settembre 2024

**COSTO:** € 1.000

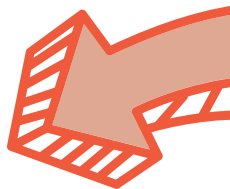
**IMPORTO VOUCHER:**

€ 800

**Attestato di frequenza  
con profitto  
(abilitazione)**



# Coordinatore per la sicurezza in fase di progettazione e/o di esecuzione



**CONTENUTI:** Il percorso formativo è abilitante alla professione del Coordinatore della sicurezza in fase di progettazione (CSP) e/o in fase di esecuzione (CSE) nei cantieri temporanei o mobili, ai sensi di quanto previsto dall'art. 98 e allegato XIV del D.Lgs. 81/2008.

L'attestazione in esito costituisce credito formativo permanente. Per mantenere attiva l'abilitazione, i CSP/CSE devono provvedere all'aggiornamento nell'arco del quinquennio per un totale di 40 ore.

**Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 20**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**

**REQUISITI DI ACCESSO:** Come da comma 1), lettera a), dell'art. 98 del D.Lgs. 81/2008.

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 120 ore

**2 EDIZIONI:**

Settembre 2023

Settembre 2024

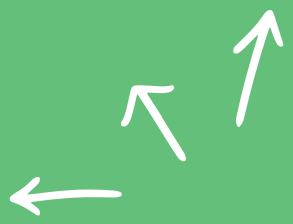
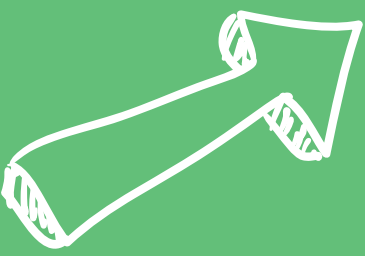
**COSTO:** € 1.850

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 1.480

**Attestato di frequenza  
con profitto  
(abilitazione)**



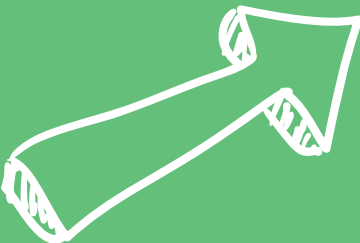






**Magazzino e**

**Trasporti**



# Addetto alla conduzione di muletti



**CONTENUTI:** Il corso di formazione è conforme ai contenuti dell'Accordo Stato Regioni del 22/02/2012, per la formazione degli addetti alla conduzione di "Muletti".

Il percorso prevede una parte teorica ed una parte pratica, con verifiche di apprendimento eseguite anche "in campo".

L'attestazione in esito costituisce credito formativo permanente.

Si prevede un aggiornamento ogni 5 anni, della durata complessiva di 4 ore.

**Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 16 ore

**7 EDIZIONI:**

Aprile, Giugno e Settembre 2023

Marzo, Maggio, Luglio e Settembre 2024

**COSTO:** € 300

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 240

**Attestato di frequenza  
con profitto  
(abilitazione / patentino)**



# Logistica e gestione

## del magazzino



**CONTENUTI:** Il corso darà ai partecipanti la possibilità di conoscere le attrezzature e i mezzi di movimentazione merci, delle procedure di logistica come la gestione delle scorte, la preparazione dell'ordine (picking) e la spedizione.

Al termine del corso i partecipanti saranno in grado di:  
Raffrontare la lista degli ordini con la bolla di accompagnamento - Valutare la quantità e l'integrità della merce - Registrare le merci in entrata - Rilevare flussi e rotazioni merci - Applicare tecniche e metodi della movimentazione delle merci - Riconoscere le marcature delle merci - Fare l'inventario delle merci presenti in magazzino - Applicare i tempi e modi di consegna nell'organizzazione del carico - Controllare i documenti connessi alla consegna e trasporto di merci - Applicare le procedure informatiche in dotazione per la registrazione delle merci in entrata e in uscita.

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**

**Il corso sarà attivato con almeno 10 iscritti.**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 15**

**SEDE: Aosta**

**DURATA: 40 ore**

**2 EDIZIONI:**

**Dicembre 2023**

**Dicembre 2024**

**COSTO: € 900**

**IMPORTO VOUCHER:**

**€ 720**

**Attestato di frequenza  
con profitto**

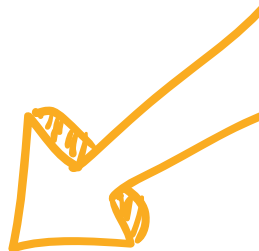






**Meccanica e  
manutenzione**

# Riparatore di biciclette



**CONTENUTI:** La presente proposta corsuale non è finalizzata al rilascio di una qualifica, né di una abilitazione o di un patentino, ma prendendo a riferimento il profilo professionale dell' "Addetto alla riparazione di biciclette e piccoli motocicli" intende fornire competenze tecnico professionali spendibili nel contesto delle ciclofficine, noleggi di biciclette, negozi di vendita di biciclette e strutture ricettive.

**Il corso sarà attivato con almeno 8 iscritti.**

**PROGETTO FORMAZIONE S.C.R.L.**  
<http://www.progettoformazione.org/>  
Tel. +39 0165 43 851  
E-mail [p.f@progettoformazione.org](mailto:p.f@progettoformazione.org)





**SEDE:** Pollein

**DURATA:** 120 ore

**2 EDIZIONI:**

Ottobre 2023

Ottobre 2024

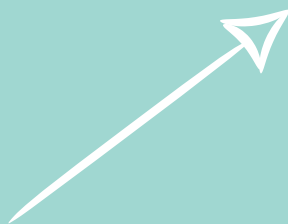
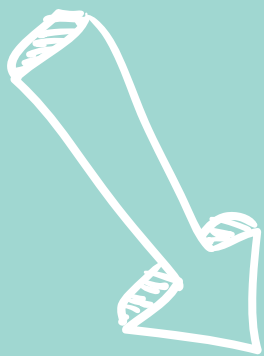
**COSTO:** € 2.000

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 1.600

**Attestato di frequenza  
con profitto**







**Produzione**  
**alimentare**

# Operatore di pasticceria



**CONTENUTI:** L'Operatore di pasticceria interviene a livello esecutivo e sotto supervisione nel processo di produzione di pasticceria fresca, da forno, dolci lievitati, prodotti salati e panetteria. Collabora nella realizzazione delle preparazioni di base della pasticceria tradizionale seguendo le procedure previste per tali attività e le eventuali indicazioni ricevute.

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

Consorzio per le tecnologie e l'innovazione

<http://www.ctiaosta.it/>

Tel. +39 0165 36 16 40

E-mail: [segreteria.cti@gmail.com](mailto:segreteria.cti@gmail.com)

## REQUISITI DI ACCESSO:

Conoscenza A2 della lingua italiana

SEDE: Aosta

DURATA: 300 ore (di cui 160 in stage)

## 1 EDIZIONE:

Settembre 2023

COSTO: € 3.750

## IMPORTO VOUCHER:

€ 3.000

Attestato di frequenza  
con profitto



# Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno

**CONTENUTI:** L'Operatore della produzione di panetteria e prodotti da forno interviene, a livello esecutivo e sotto supervisione, nel processo di produzione di pane e di altri prodotti da forno, dolci e salati. Collabora nella realizzazione delle lavorazioni dell'arte bianca sia in modalità manuale che attraverso l'impiego di macchinari e strumentazioni.

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

Consorzio per le tecnologie e l'innovazione

<http://www.ctiaosta.it/>

Tel. +39 0165 36 16 40

E-mail: [segreteria.cti@gmail.com](mailto:segreteria.cti@gmail.com)

## REQUISITI DI ACCESSO:

Conoscenza A2 della lingua italiana

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 300 ore (di cui 160 in stage)

**1 EDIZIONE:**

Ottobre 2023

**COSTO:** € 3.750

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 3.000

**Attestato di frequenza  
con profitto**



# Operatore della ristorazione

## Addetto alla cucina

**CONTENUTI:** Il corso permette di formare un operatore in grado di preparare, secondo modalità ed indicazioni prestabilite e sotto supervisione, pasti e bevande intervenendo in tutte le fasi del processo di lavorazione del servizio ristorativo. L'addetto collabora alla creazione e alla preparazione dei piatti (dagli antipasti al dolce), curandone sapore ed aspetto estetico.

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

Consorzio per le tecnologie e l'innovazione

<http://www.ctiaosta.it/>

Tel. +39 0165 36 16 40

E-mail: [segreteria.cti@gmail.com](mailto:segreteria.cti@gmail.com)



## **REQUISITI DI ACCESSO:**

Conoscenza A2 della lingua italiana

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 320 ore (di cui 160 in stage)

**2 EDIZIONI:**

Maggio 2023

Maggio 2024

**COSTO:** € 4.000

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 3.200

Attestato di frequenza  
con profitto



# Operatore servizi sala e bar – Addetto alla caffetteria – Barista

**CONTENUTI:** L'Operatore dei servizi di sala e bar interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione svolgendo attività relative alla gestione della relazione con il cliente, alla predisposizione degli ordini, alla somministrazione di pasti, alla preparazione e somministrazione di prodotti da bar, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto di criteri di qualità e sicurezza igienico – sanitaria.

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15



Consorzio per le tecnologie e l'innovazione

<http://www.ctiaosta.it/>

Tel. +39 0165 36 16 40

E-mail: [segreteria.cti@gmail.com](mailto:segreteria.cti@gmail.com)

## REQUISITI DI ACCESSO:

Conoscenza A2 della lingua italiana

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 160 ore (di cui 80 in stage)

**1 EDIZIONE:**

Ottobre 2023

**COSTO:** € 2.000


**IMPORTO VOUCHER:**

€ 1.600

**Attestato di frequenza  
con profitto**



# Pizzaiolo



**CONTENUTI:** Il pizzaiolo collabora nella realizzazione dell'intero processo di preparazione della pizza dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata e alla sua guarnizione, sino alla cottura. Si occupa altresì del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro e della conservazione degli alimenti.

Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

Consorzio per le tecnologie e l'innovazione

<http://www.ctiaosta.it/>

Tel. +39 0165 36 16 40

E-mail: [segreteria.cti@gmail.com](mailto:segreteria.cti@gmail.com)

## REQUISITI DI ACCESSO:

Conoscenza A2 della lingua italiana

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 280 ore (di cui 160 in stage)

**1 EDIZIONE:**

Ottobre 2023

**COSTO:** € 3.500

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 2.800

**Attestato di frequenza  
con profitto**



# Preparazione

## della pizza



**CONTENUTI:** La presente proposta corsuale non è finalizzata al rilascio di una qualifica, né di una abilitazione o di un patentino, ma prendendo a riferimento il profilo professionale del Pizzaiolo intende fornire alcune competenze tecnico professionali spendibili nel contesto ricettivo, ristorativo o in quello commerciale della vendita al dettaglio.

Il corso sarà attivato con almeno 8 iscritti.

**PROGETTO FORMAZIONE S.C.R.L.**

<http://www.progettoformazione.org/>

Tel. +39 0165 43 851

E-mail [p.f@progettoformazione.org](mailto:p.f@progettoformazione.org)

**SEDE:** Pollein

**DURATA:** 80 ore (di cui 40 in stage)

**1 EDIZIONE:**

Maggio 2023

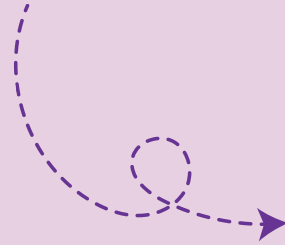
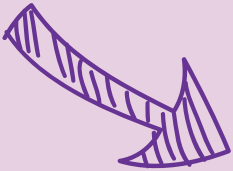
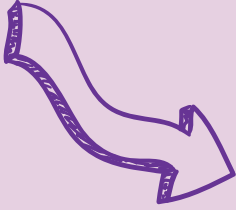
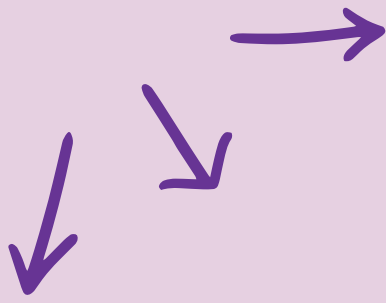
**COSTO:** € 1.500

**IMPORTO VOUCHER:**

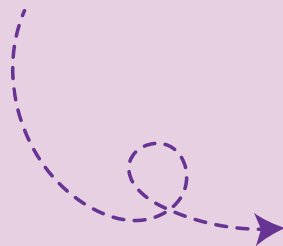
€ 1.200

**Attestato di frequenza  
con profitto**







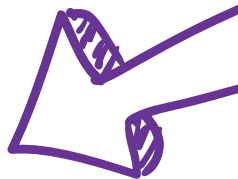


**Servizi**

**alla persona**



# Tecniche di massaggio



**CONTENUTI:** La presente proposta corsuale non è finalizzata al rilascio di una qualifica, né di una abilitazione o di un patentino, ma prendendo a riferimento le competenze elencate nella SMC 5 “Realizzare massaggi estetici” del profilo professionale dell’Estetista di Base del repertorio regionale (Dgr 1691/2011) intende offrire un’opportunità di specializzazione spendibile in alcuni ambiti professionali.

**Il corso sarà attivato con almeno 12 iscritti.**

**PROGETTO FORMAZIONE S.C.R.L.**  
<http://www.progettoformazione.org/>  
Tel. +39 0165 43 851  
E-mail [p.f@progettoformazione.org](mailto:p.f@progettoformazione.org)



**SEDE:** Pollein



**DURATA:** 320 ore (di cui 60 in stage)

**2 EDIZIONI:**

Maggio 2023

Maggio 2024



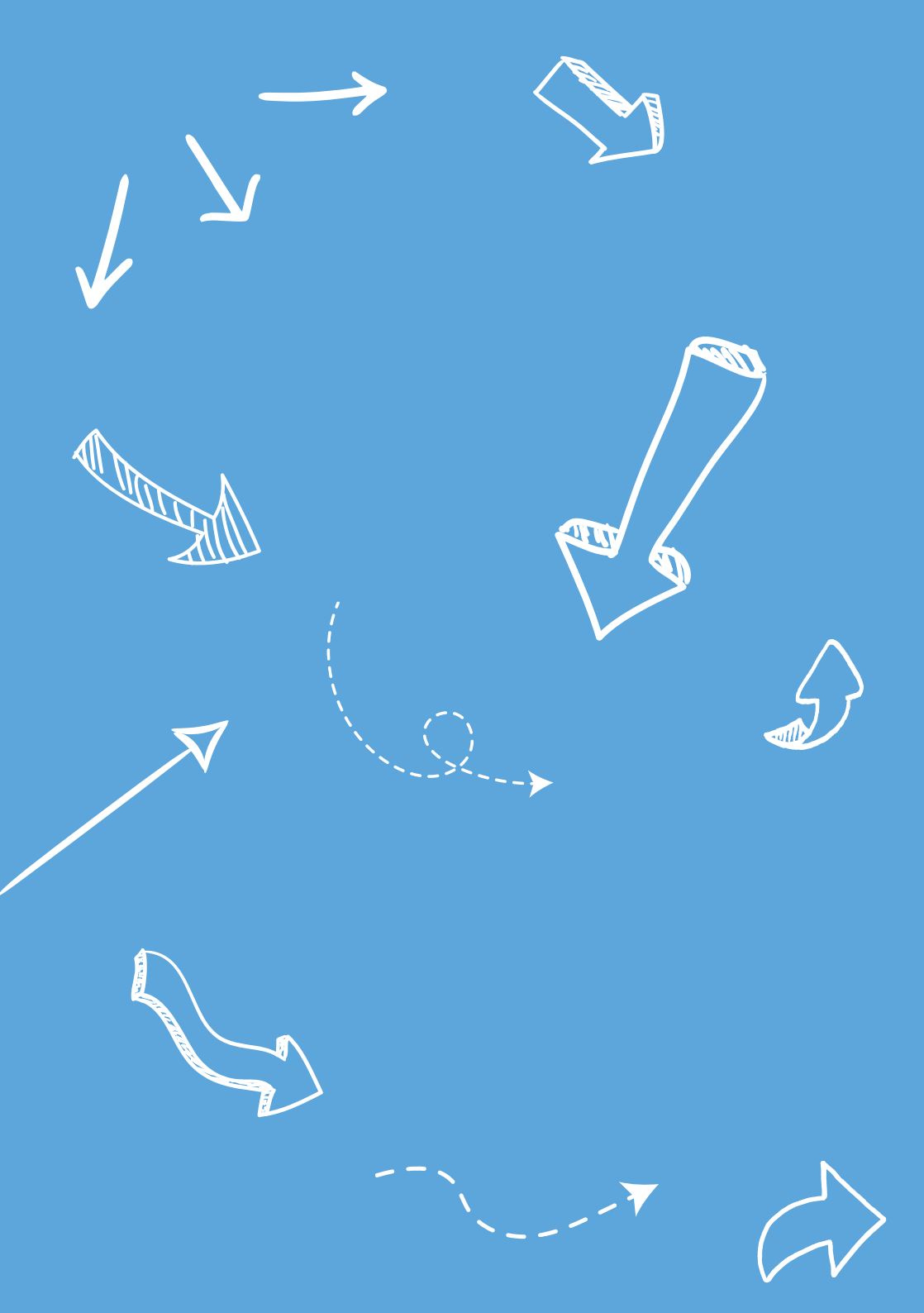
**COSTO:** € 3.500

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 2.800

**Attestato di frequenza  
con profitto**







**Servizi**  
**digitali**

# Amministrazione in ambiente Linux



**CONTENUTI:** I corsi Linux LPI Essentials sono progettati per certificare la competenza di professionisti IT. La formazione ha il fine di fornire: le conoscenze base di concetti e criteri funzionali dei sistemi operativi Linux e la puntualizzazione della terminologia tecnica fondamentale; lo sviluppo di un'adeguata conoscenza teorica e di capacità di intervento sul sistema; le competenze necessarie per amministrare i sistemi operativi Linux e favorire lo sviluppo di un'adeguata conoscenza teorica e di una capacità di intervento manuale sul sistema.

**Il corso sarà attivato con almeno 10 iscritti.**

**Consorzio per le tecnologie e l'innovazione**

**<http://www.ctiaosta.it/>**

**Tel. +39 0165 36 16 40**

**E-mail: [segreteria.cti@gmail.com](mailto:segreteria.cti@gmail.com)**

**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 80 ore

**2 EDIZIONI:**

Aprile 2023

Aprile 2024

**COSTO:** € 1.040

**IMPORTO VOUCHER:** € 832

Attestato di frequenza  
con profitto



# Cyber

# security



**CONTENUTI:** Il corso di formazione professionale in Cyber Security mira alla realizzazione di specifiche azioni di qualificazione ed empowerment di professionisti operanti nel campo della Pubblica Amministrazione, delle istituzioni collegate, degli operatori e degli stakeholders, sia pubblici che privati che sono interessati dai mutamenti normativi e tecnologici legati alla necessità di implementare politiche di sicurezza cibernetica per la protezione delle infrastrutture critiche e tutela aziendale.

Il corso sarà attivato con almeno 10 iscritti.

Consorzio per le tecnologie e l'innovazione

<http://www.ctiaosta.it/>

Tel. +39 0165 36 16 40

E-mail: [segreteria.cti@gmail.com](mailto:segreteria.cti@gmail.com)



**SEDE:** Aosta

**DURATA:** 80 ore

**2 EDIZIONI:**

Maggio 2023

Maggio 2024

**COSTO:** € 1.040

**IMPORTO VOUCHER:** € 832

**Attestato di frequenza  
con profitto**



# Strategia IT e smart working



**CONTENUTI:** Il percorso si pone l'obiettivo di fornire proposte di innovazione in ambito ICT concernenti nuovi concetti, idee, prodotti/servizi, processi, in coerenza con l'orizzonte di mutamento del contesto e degli indirizzi della ricerca di settore, anche adottando approcci creativi e fuori dagli schemi e predisponendo analisi e valutazioni dei possibili impatti sulle performance e l'organizzazione aziendale. I partecipanti saranno messi nella condizione di comprendere l'utilità dei sistemi in cloud e delle principali applicazioni utilizzate per lo smart working, per migliorare le loro performance e quelle del team di lavoro da remoto.

Il corso sarà attivato con almeno 15 iscritti.

**CNOS FAP CHÂTILLON**

[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)

Tel. +39 0166 56 38 26

E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)

**REQUISITI DI ACCESSO:** E' richiesta una conoscenza/padronanza a livello base del pacchetto Office, della navigazione in Internet e dell'utilizzo della posta elettronica.

**SEDE:** Aosta e Châtillon

**DURATA:** 80 ore

**2 EDIZIONI:**

Novembre 2023

Ottobre 2024

**COSTO:** € 1.000

**IMPORTO VOUCHER:** € 800

Attestato di frequenza  
con profitto







# Sicurezza sul lavoro

# Elementi di didattica per formatore sicurezza



**CONTENUTI:** Il corso si propone di fornire ai partecipanti nozioni di base utili a realizzare, progettare ed erogare percorsi formativi in materia di salute e sicurezza sul lavoro. Durante il corso verranno privilegiate tecniche didattiche attive che, tramite il coinvolgimento dei partecipanti, agevoleranno l'apprendimento e l'acquisizione di metodi, strategie e strumenti. Il corso sarà erogato ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e del Decreto interministeriale del 6 marzo 2013.

Il corso sarà attivato con almeno 10 iscritti.

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI:** 15

**SEDE:** Aosta e Châtillon

**DURATA:** 24 ore

**3 EDIZIONI:**

Giugno 2023

Febbraio e Dicembre 2024

Attestato di frequenza  
con profitto

**COSTO:** € 600

**IMPORTO VOUCHER:** € 480

**CNOS FAP CHÂTILLON**

[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)

Tel. +39 0166 56 38 26

E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)

**REQUISITI DI ACCESSO:** Per frequentare il corso è necessario avere conoscenze approfondite in materia di salute e sicurezza sul lavoro e il diploma quinquennale di scuola secondaria superiore. Il partecipante dovrà inoltre possedere uno dei seguenti requisiti:

a) laurea coerente con le materie oggetto della docenza, ovvero corsi post-laurea nel campo della salute e sicurezza sul lavoro

b) frequenza e possesso di Attestato di frequenza, con verifica dell'apprendimento a corso/i di formazione della durata di almeno 64 ore (o in alternativa 40) in materia di salute e sicurezza sul lavoro organizzato/i dai soggetti (di cui all'articolo 32, comma 4, del d.lgs n. 81/2008 e smi) unitamente ad almeno 12 mesi (18 per chi ha frequentato corso da 40 ore) di esperienza lavorativa o professionale coerente con l'area tematica oggetto della docenza

c) esperienza di almeno 6 mesi nel ruolo di RSPP o di almeno 12 mesi nel ruolo di ASPP (tali figure possono effettuare docenze solo nell'ambito del macro - settore ATECO di riferimento)



# Formatore per la sicurezza sul lavoro



**CONTENUTI:** Il corso di formazione per Formatore della Sicurezza è disciplinato dal D.Lgs. n. 81/08 e s.m.i. e dal Decreto Interministeriale del 6 marzo 2013.

Il corso ha come obiettivo quello di formare la figura professionale del Formatore per la Sicurezza e la Salute nei luoghi di lavoro. Il Formatore della Sicurezza è uno specialista che può svolgere direttamente attività di docenza, progettare interventi di formazione, collaborare con i diversi soggetti aziendali (datori di lavoro, responsabili, esperti esterni) per individuare le corrette modalità di pianificazione e svolgimento degli interventi formativi ed attività di docenza sui luoghi di lavoro.

**Il corso sarà attivato con almeno 10 iscritti.**

**NUMERO MASSIMO DI PARTECIPANTI: 15**

**CNOS FAP CHÂTILLON**

**[www.cnosfapvda.it](http://www.cnosfapvda.it)**

**Tel. +39 0166 56 38 26**

**E-mail: [segreteria@cnosfapvda.it](mailto:segreteria@cnosfapvda.it)**



**REQUISITI DI ACCESSO:** Per frequentare il corso è necessario avere conoscenze minime in materia di salute e sicurezza sul lavoro (D. Lgs. 9 Aprile 2008, n. 81 e s.m.i.) e possedere il diploma quinquennale di scuola media superiore.

**SEDE:** Aosta e Châtillon

**DURATA:** 64 ore

**2 EDIZIONI:**

Novembre 2023

Ottobre 2024

**COSTO:** € 1.300

**IMPORTO VOUCHER:**

€ 1.040

Attestato di frequenza  
con profitto

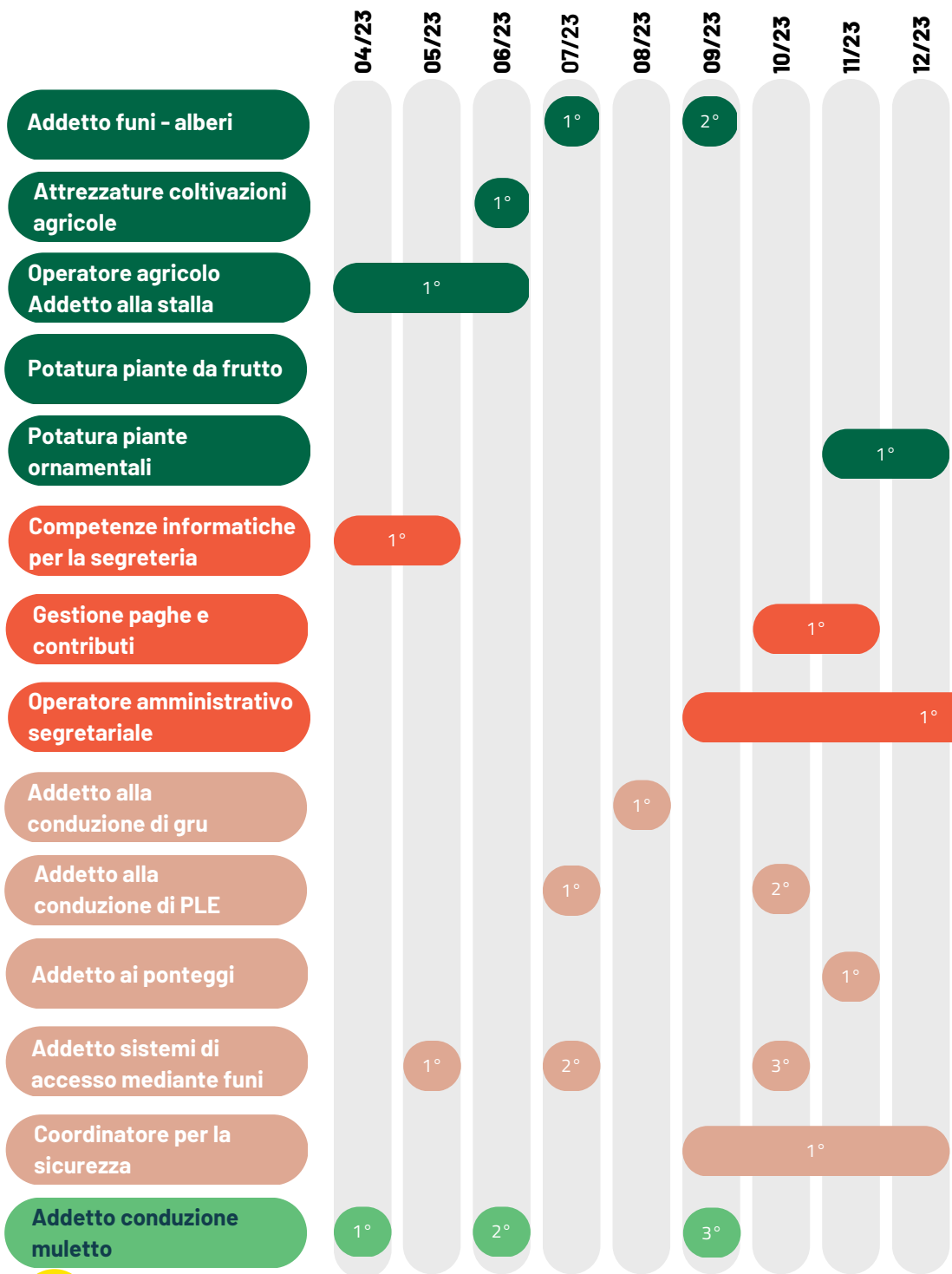


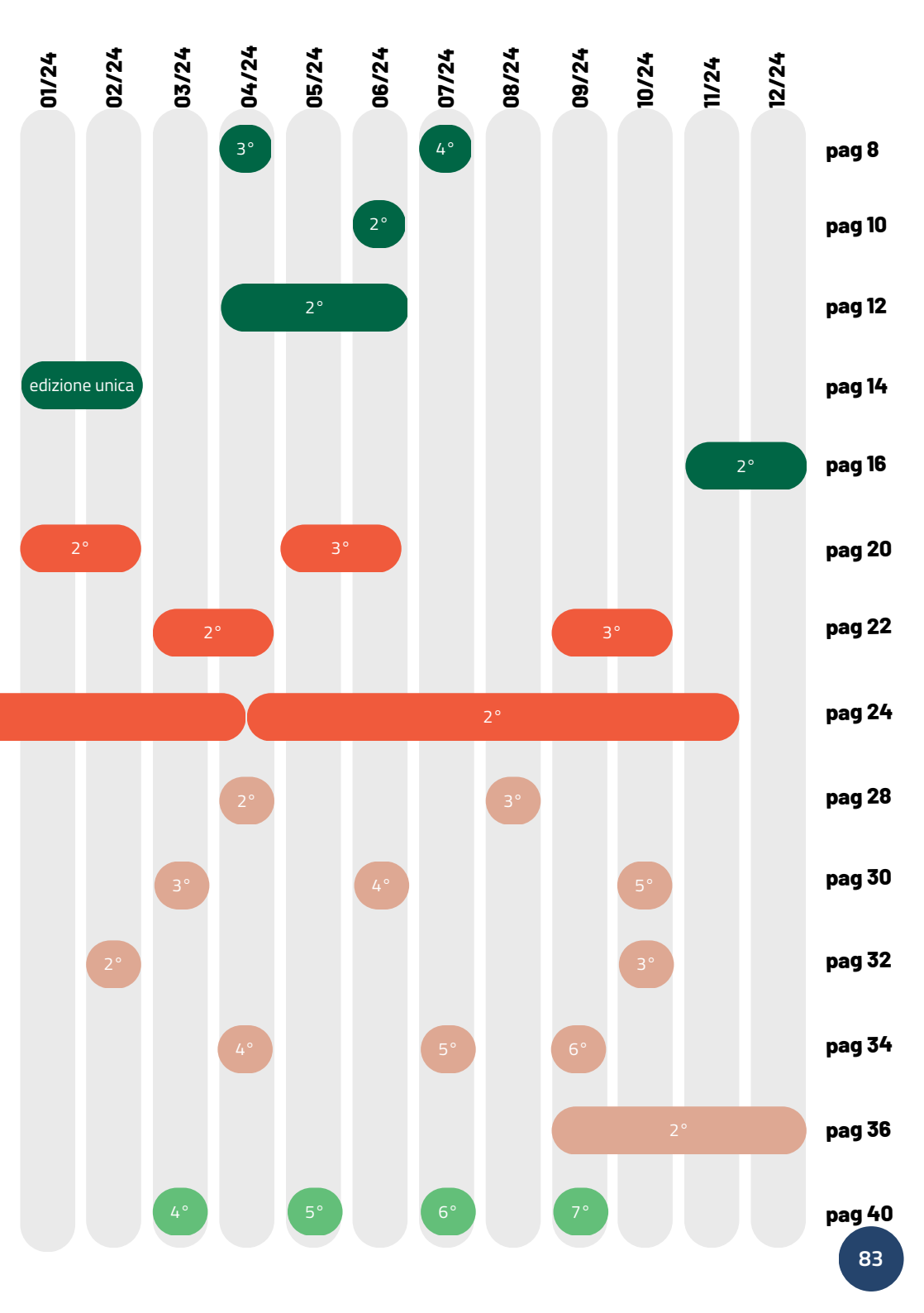


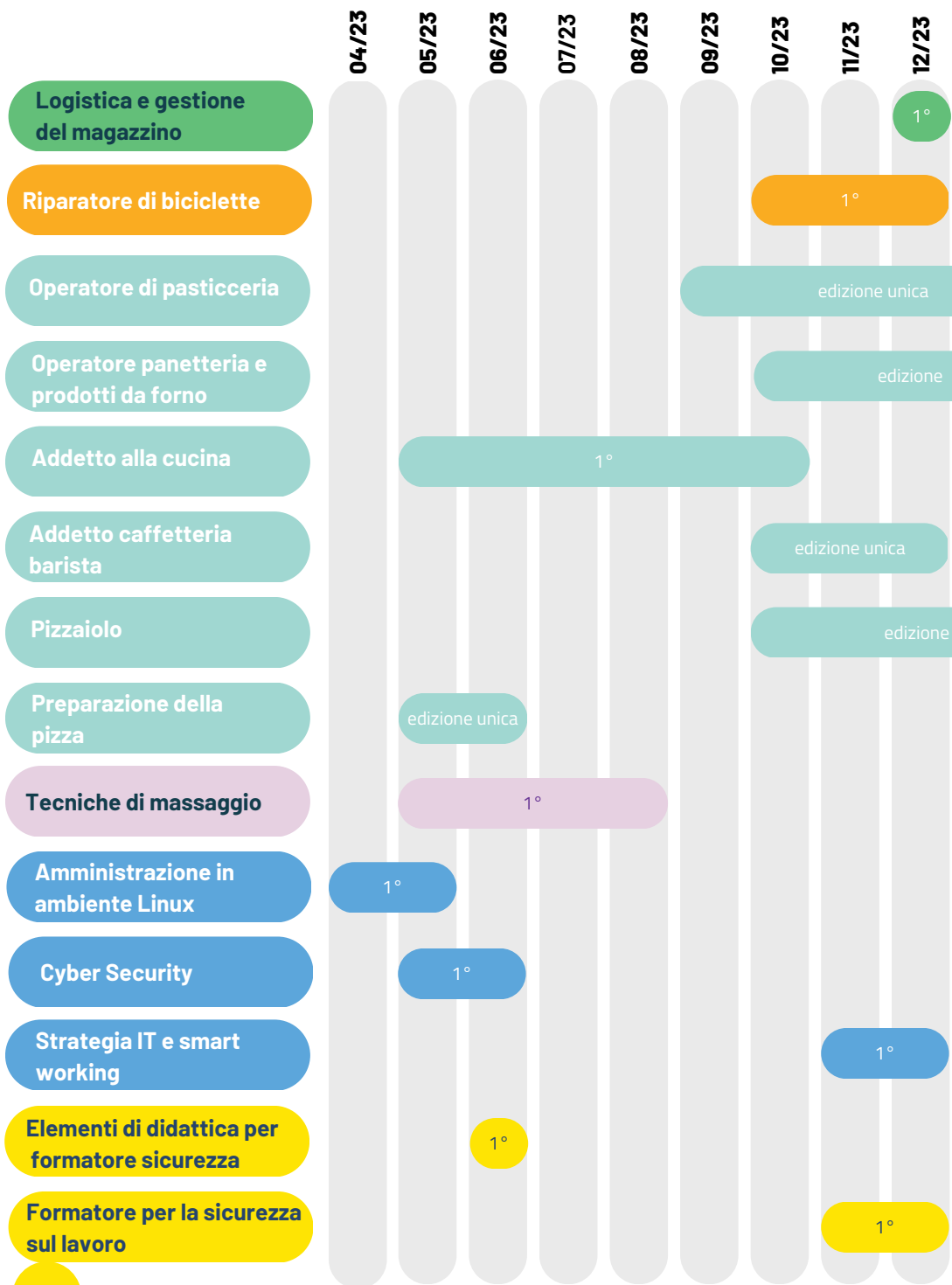


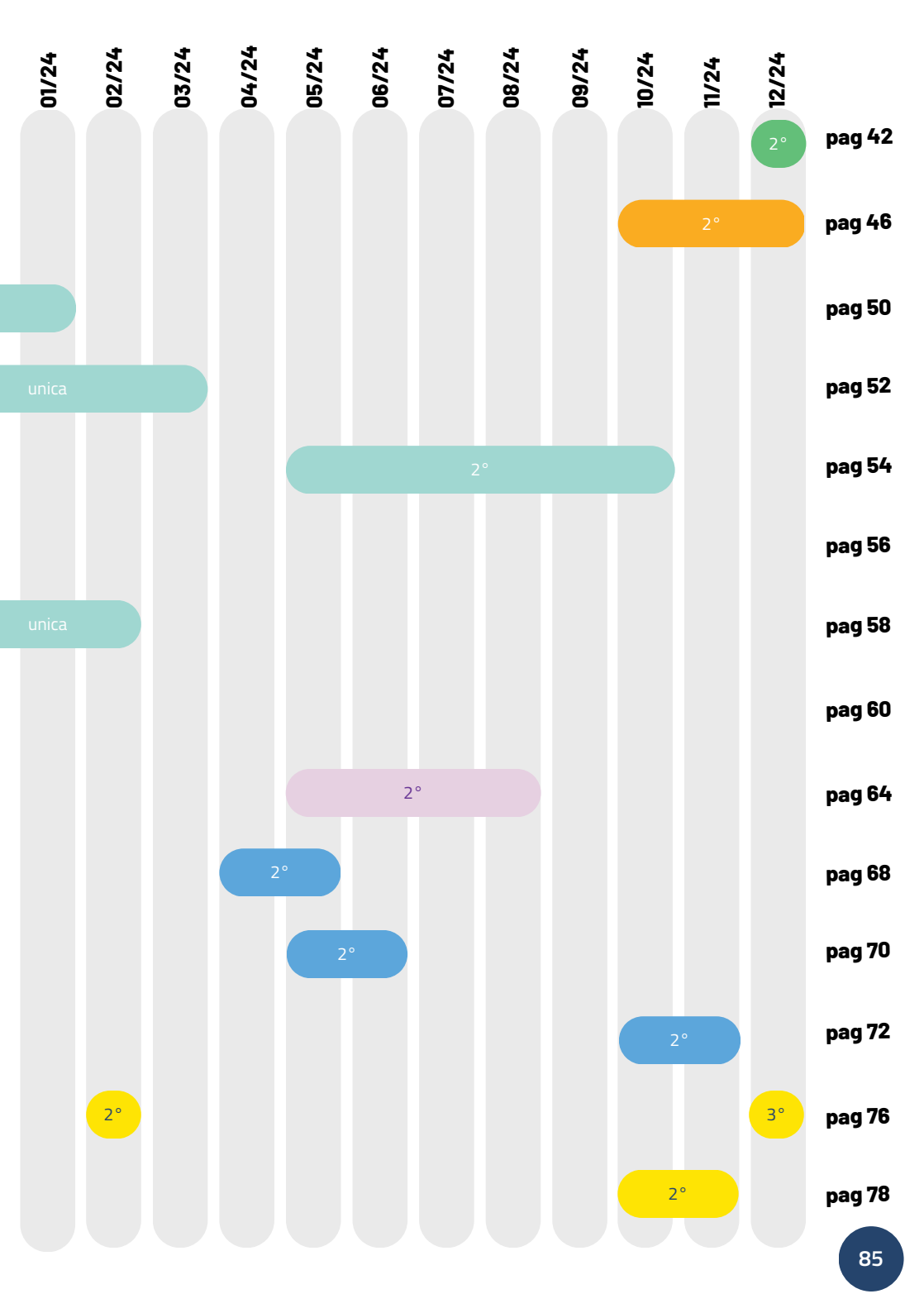
# Calendario











**Assessorato Sviluppo economico, Formazione  
e Lavoro, Trasporti e Mobilità sostenibile  
Dipartimento Politiche del lavoro  
e della formazione**



Région Autonome  
**Vallee d'Aoste**  
Regione Autonoma  
**Valle d'Aosta**