



## PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE - FONDO REGIONALE DISABILI 2024

Operazione Rif. PA 2024-23415/RER approvata con DGR  
168 del 10/2/2025 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – asse di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI PREPARAZIONE PASTI – LIVELLO BASE

PG 31

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per pianificare e organizzare il proprio lavoro, secondo i tempi e le consegne dettate dai superiori; pulire e lavorare le materie prime per preparare alimenti e realizzare piatti in base a ricette predefinite; presentare il piatto con gusto decorativo; conservare e stoccare adeguatamente gli alimenti, nel rispetto delle norme igienico sanitarie vigenti
<b>Contenuti del percorso</b>	Le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti, conservare e stoccare le materie prime e i semilavorati, monitoraggio di qualità e stato di conservazione delle materie prime e dei semilavorati, come riconoscere le materie prime da utilizzare in base alle lavorazioni e ai tempi di realizzazione del piatto, procedure e sistemi per la pulitura e la preparazione di materie prime e semilavorati, le tecniche di composizione delle tipologie di menu, le tecniche di preparazione di piatti semplici, tecniche di cottura di base, come seguire specifiche ricette e un piano di lavoro prestabilito, controllo visivo-olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>64</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: maggio 2025 – maggio 2026 Riconoscimento indennità oraria di 3,72€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personne disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personne con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 5/6/7). I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte da maggio 2025 e termineranno a maggio 2026.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



## PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE - FONDO REGIONALE DISABILI 2024

Operazione Rif. PA 2024-23415/RER approvata con DGR  
168 del 10/2/2025 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – asse di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI PREPARAZIONE PASTI – LIVELLO INTERMEDIO PG 32

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire tecniche di preparazione pasti che seguano le nuove tendenze alimentari (cucina vegana, vegetariana, freeform, crudisti, a basso contenuto calorico, ecc); adottare specifiche tecniche di preparazione e cottura, anche complesse; realizzare ricette articolate; adottare soluzioni organizzative e di servizio nuove e più rispondenti al sentire del consumatore in ottica di sostenibilità
<b>Contenuti del percorso</b>	Elementi di dietetica: principi nutritivi degli alimenti, comportamenti alimentari, malattie metaboliche; tecniche di composizione delle tipologie di menù vegetariani, vegani, ecc. tecniche di cottura innovative; tecniche di cottura di piatti complessi; le pratiche di riduzione dello spreco in cucina; le proposte di finger food; la valorizzazione dei prodotti a km 0 e /o di stagione; piatti a basso contenuto calorico, free form, vegetariani, vegani, crudisti; la presentazione ad effetto; protocolli di autocontrollo relativi all'igiene e alla sicurezza
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>48</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: maggio 2025 – maggio 2026 Riconoscimento indennità oraria di 3,72€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Persone disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Persone con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 5/6/7); sono richieste competenze di preparazione di piatti base, acquisiti in contesti di vita, formazione e lavoro e/o per frequenza del PG 31. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte da maggio 2025 e termineranno a maggio 2026.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



## PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE - FONDO REGIONALE DISABILI 2024

Operazione Rif. PA 2024-23415/RER approvata con DGR  
168 del 10/2/2025 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – asse di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI SERVIZIO SALA BAR – LIVELLO BASE

PG 33

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per adottare stili e tecniche di allestimento e riassetto degli spazi di ristorazione in rapporto a tipologia di struttura ed eventi; applicare le tecniche di servizio ai tavoli; applicare modalità di apparecchiatura, sbarazzo e rimpiazzo dei coperti nel rispetto delle mise en place e di procedure standard di igienizzazione; controllare immagine e funzionalità della sala intervenendo sulla pulizia e sanificazione di spazi e attrezzature
<b>Contenuti del percorso</b>	Fasi, ruoli e modalità organizzative del processo di erogazione del servizio ristorativo; principali componenti di servizio nella sala ristorante e nel bar; le principali tecnologie e attrezzature utilizzate in cucina, in sala e nel bar e il loro funzionamento; le caratteristiche merceologiche e nutrizionali degli alimenti; i principi di enogastronomia; i principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP e di gestione dei prodotti alimentari; le basi delle tecniche di allestimento della sala e gestione del cliente
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>64</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: maggio 2025 – maggio 2026 Riconoscimento indennità oraria di 3,72€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personae disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personae con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 5/6/7). I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte da maggio 2025 e termineranno a maggio 2026.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



## PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE - FONDO REGIONALE DISABILI 2024

Operazione Rif. PA 2024-23415/RER approvata con DGR  
168 del 10/2/2025 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – asse di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI SERVIZIO SALA BAR – LIVELLO INTERMEDIO

PG 34

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per accogliere e gestire il cliente; illustrare il menu; comunicare l'ordinazione; effettuare servizio ai tavoli; individuare priorità, tempi e fasi sequenziali delle attività in base alle richieste dei clienti e agli ordinativi, secondo le modalità organizzative previste; adottare modalità di verifica della qualità del prodotto servito; applicare tecniche di preparazione e presentazione di diverse tipologie di bevande utilizzando gli strumenti e i bicchieri adeguati; applicare tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti veloci, caldi e freddi, predisponendo e abbinando le materie prime
<b>Contenuti del percorso</b>	Tecniche evolute di allestimento della sala e di mise en place dei tavoli; tecniche di comunicazione e vendita; tecniche di preparazione e servizio delle bevande; tecniche di preparazione e presentazione di snack e piatti veloci; tecniche di organizzazione del servizio
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di <b>48</b> ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: maggio 2025 – maggio 2026 Riconoscimento indennità oraria di 3,72€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Person e disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Person e con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 5/6/7). Sono richieste competenze di servizio sala e bar di base, acquisite in contesti di vita, formazione e lavoro e/o con frequenza del PG 31. I requisiti sono accertabili tramite colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte da maggio 2025 e termineranno a maggio 2026.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



## PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE - FONDO REGIONALE DISABILI 2024

Operazione Rif. PA 2024-23415/RER approvata con DGR  
168 del 10/2/2025 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – asse di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI PASTICCERIA – LIVELLO BASE

PG 35

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per programmare ed effettuare la preparazione serale e giornaliera degli impasti e delle creme, anche in ragione di temperatura esterna e livello di umidità; scegliere qualità, dosaggi e grammature degli ingredienti in funzione del tipo di prodotto dolciario da realizzare; controllare la qualità di materie prime e semilavorati (possibile attestazione HACCP); applicare tecniche di lavorazione del cioccolato e dello zucchero ad elaborati di pasticceria; selezionare attrezzature e tecniche adeguate alla lavorazione degli impasti base, del cioccolato e dello zucchero
<b>Contenuti del percorso</b>	Tipologie di paste base: sfoglia, biscotto, frolla, lievitate, brisèe, ecc Modalità e tecniche per la lavorazione di impasti base: impastatrice, friggitrice, raffinatrice, laminatoio, ecc Creme e farciture: creme pasticcere, mousse, bavaresi, ecc Tecniche di lavorazione del cacao e del cioccolato: temperaggio e colatura, creazione di praline e decorazioni Prodotti da forno: torte, biscotti, crostate, dolci da credenza Proprietà e tecniche di lavorazione di glasse, paste di ma
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di 64 ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: maggio 2025 – maggio 2026 Riconoscimento indennità oraria di 3,72€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personne disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personne con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 5/6/7). Accertamento: colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte da maggio 2025 e termineranno a maggio 2026.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



## PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE - FONDO REGIONALE DISABILI 2024

Operazione Rif. PA 2024-23415/RER approvata con DGR  
168 del 10/2/2025 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – asse di finanziamento FRD

### COMPETENZE DI PASTICCERIA – LIVELLO INTERMEDIO

PG 36

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per realizzare prodotti di pasticceria complessi, come torte a strati, dolci da ristorazione e dessert al piatto; comprendere le tendenze contemporanee nel settore della pasticceria; conoscere in modo approfondito gli ingredienti, inclusi quelli innovativi e alternativi
<b>Contenuti del percorso</b>	Pasticceria moderna: mousse, semifreddi, dolci al cucchiaio Pasticceria dietetica e salutistica (gluten-free, vegan, low-sugar) Pasticceria francese e internazionale Tecniche avanzate di decorazione, inclusa la lavorazione dello zucchero e del cioccolato
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di 48 ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: maggio 2025 – maggio 2026 Riconoscimento indennità oraria di 3,72€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personale disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personale con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana (acquisibile anche tramite frequenza PG 5/6/7); competenze di pasticceria di base, acquisite in contesti di vita, formazione e lavoro e/o con frequenza del PG35 della presente operazione Accertamento: colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto.
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte da maggio 2025 e termineranno a maggio 2026.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



## PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE - FONDO REGIONALE DISABILI 2024

Operazione Rif. PA 2024-23415/RER approvata con DGR  
168 del 10/2/2025 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – asse di finanziamento FRD

### SERVIZI DI VIGILANZA E ASSISTENZA MOSTRE E MUSEI – LIVELLO BASE

PG 37

<b>Descrizione del profilo</b>	Acquisire competenze per effettuare un controllo costante delle sale espositive per prevenire furti, danni o comportamenti inappropriati; compiere verifica del funzionamento di sistemi di allarme, videosorveglianza e altri dispositivi di sicurezza; gestire situazioni di emergenza, come evacuazioni o interventi di primo soccorso; fornire informazioni ai visitatori, rispondere a domande e assistere nelle procedure di ingresso; effettuare controllo degli accessi e gestione delle code per garantire un flusso ordinato di visitatori; verificare lo stato di conservazione delle strutture espositive e segnalare eventuali malfunzionamenti o danni al personale specializzato
<b>Contenuti del percorso</b>	Sorveglianza e sicurezza; Controllo delle sale espositive: furti, danni o comportamenti inappropriati; Gestione degli impianti di sicurezza: sistemi di allarme, videosorveglianza e altri dispositivi di sicurezza; Situazioni di emergenza, evacuazioni, interventi di primo soccorso; Procedure di ingresso, accoglienza; Accessi e code; Manutenzione e Segnalazione; Controllo delle strutture; Normative di sicurezza e procedure di emergenza specifiche per musei e mostre
<b>Sedi di svolgimento</b>	Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza
<b>Durata e periodo</b>	Il percorso ha una durata di 48 ore ed è <b>gratuito</b> . Periodo: maggio 2025 – maggio 2026 Riconoscimento indennità oraria di 3,72€ per ore frequentate
<b>Numero partecipanti</b>	6 partecipanti
<b>Attestato rilasciato</b>	Attestato di frequenza
<b>Destinatari</b>	Personale disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione di disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro
<b>Requisiti di accesso</b>	Personale con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. È richiesta conoscenza della lingua italiana, acquisita in contesti di vita, formazione e lavoro e/o anche con frequenza dei PG 5/6/7 della presente operazione. Accertamento: colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto
<b>Informazioni e iscrizioni</b>	Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: <a href="mailto:puntosudime@enaipre.it">puntosudime@enaipre.it</a>
<b>Criteri di selezione</b>	Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee
<b>Termini di partecipazione</b>	Le iscrizioni sono aperte da maggio 2025 e termineranno a maggio 2026.
<b>Partenariato</b>	Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria



## PERCORSI DI FORMAZIONE PERMANENTE FONDO REGIONALE DISABILI 2024

Operazione Rif. PA 2024-23415/RER approvata con DGR  
168 del 10/2/2025 realizzata grazie ai fondi europei della  
Regione Emilia Romagna – asse di finanziamento FRD

### TIME MANAGEMENT E GESTIONE DEGLI OBIETTIVI - LIVELLO BASE

PG 38

#### Descrizione del profilo

Agire metodi comportamentali per la gestione efficace del tempo; trasformare il tempo da nemico a risorsa preziosa; lavorare in maniera più efficiente e produttiva riducendo stress e insoddisfazione; usare la tecnologia a proprio vantaggio, padroneggiando applicazioni utili e loro utilizzo nella gestione del tempo; definire in modo strategico gli obiettivi secondo un ordine di priorità; mantenere il focus su ciò che è importante (obiettivi principali)

#### Contenuti del percorso

Gestire il tempo per raggiungere gli obiettivi Percezione soggettiva e oggettiva nella nostra organizzazione personale - Principi fondamentali della gestione del tempo Dalla pianificazione all'organizzazione - Aumentare la produttività: efficacia ed efficienza Pianificare: collegare sempre obiettivi alle attività - Essere propositivi: proattivi o reattivi? Tecniche e metodi di gestione del tempo - Organizzarsi per priorità - Come scegliere tra importanza e urgenza - Saper dire di «no» - La delega come forma di collaborazione - Le ICT a supporto della gestione del tempo

#### Sedi di svolgimento

Il percorso si svolgerà presso uno dei centri di formazione partner più vicini alla residenza del partecipante. Per le persone occupate i corsi si realizzeranno fuori dall'orario di lavoro. Sarà possibile ricorrere anche alla formazione a distanza

#### Durata e periodo

Il percorso ha una durata di **48** ore ed è **gratuito**. Periodo: maggio 2025 – maggio 2026  
Riconoscimento indennità oraria di 3,72€ per ore frequentate

#### Numero partecipanti

6 partecipanti

#### Attestato rilasciato

Attestato di frequenza

#### Destinatari

Persone disabili iscritte al collocamento mirato, in possesso di certificazione disabilità ai sensi della L. 68/99, disoccupate o occupate, e persone con disabilità acquisite in costanza di rapporto di lavoro

#### Requisiti di accesso

Persone con disabilità legge 68/99; disoccupate o occupate; residenti/domiciliate in Regione ER. Sono richieste conoscenze acquisite in contesti formali e informali relativamente alla consapevolezza di un uso efficace del tempo nella vita privata e professionale; conoscenza della lingua italiana, acquisita in contesti di vita, formazione e lavoro e/o acquisibile anche mediante frequenza dei PG 5/6/7. Accertamento: colloquio individuale con coordinatore/tutor di progetto e/o analisi CV e/o test scritto

#### Informazioni e Iscrizioni

Contattare il numero 0522.321332 o mandare una mail a: [puntosudime@enaipre.it](mailto:puntosudime@enaipre.it)

#### Criteri di selezione

Verranno inserite nel percorso le candidature in ordine di arrivo, fino al raggiungimento del numero di posti disponibili. Sarà attivata la procedura di verifica dei requisiti per formare classi omogenee

#### Termini di partecipazione

Le iscrizioni sono aperte da maggio 2025 e termineranno a maggio 2026.

#### Partenariato

Fondazione Enaip - Fondazione Simonini - Irecoop Emilia Romagna - Aeca – IAL - Demetra - CFP Bassa Reggiana - CSL La Cremeria