

Mediatore Interculturale	
Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Inquadramento della professione	5
Inquadramento dei processi migratori	8
Quadro normativo in materia di immigrazione	4
Analizzare i bisogni e le risorse del beneficiario	20
Definire il contesto territoriale - servizi e istituzioni	15
Messa a livello delle conoscenze linguistiche	30
Erogare interventi di mediazione linguistica e interpretariato sociale	16
Realizzare interventi di mediazione sociale e interculturale	22
Sviluppare un progetto di mediazione interculturale	22
Operare in sicurezza nel luogo di lavoro	8
<b>TOTALE ORE FAD</b>	<b>150</b>

## SEDE DI PESCARA

ADDETTO ALL'IMMISSIONE ED ALLA GESTIONE DIGITALE DEI DATI	
Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Sicurezza sui luoghi di lavoro	4
Inquadramento della professione	10
Inquadramento tecnologico	10
Principi e norme in materia di sicurezza informatica e protezione dei dati personali	10
Curare le attività di protocollo ed archiviazione di documenti attraverso risorse digitali	15
Elaborare e gestire documenti digitali	25
Utilizzare internet e la posta elettronica	10
Mantenere in efficienza la propria postazione digitale di lavoro	5
<b>TOTALE ORE FAD</b>	<b>89</b>

OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE	
Unità di Risultati di Apprendimento	ore autorizzate in FAD
Gestire la sicurezza sul luogo di lavoro	4
Inquadramento della professione	10
Gestire la comunicazione e le informazioni	15
Gestire il protocollo e l'archiviazione della corrispondenza	20
Curare la registrazione e l'archiviazione dei documenti contabili	15
Utilizzare i principali software di gestione amministrativa e contabilità	0
Organizzare riunioni, eventi e viaggi di lavoro	15
Curare le attività d'ufficio e di segreteria	10
<b>TOTALE ORE FAD</b>	<b>89</b>

<b>OPERATORE DI AGENZIA DI VIAGGI</b>	
<b>Unità di Risultati di Apprendimento</b>	<b>ore autorizzate in FAD</b>
Operare in sicurezza nel luogo di lavoro	4
Inquadramento professionale e normativo	6
Definire e valutare la qualità dei servizi turistici	35
Gestire Il Cliente	20
Presentare l' offerta turistica	20
Comunicare in lingua straniera di settore	25
Gestire le pratiche amministrative	30
Gestire i sistemi di prenotazione e vendita	30
Promuovere l'offerta turistica	20
Gestire il layout e gli spazi espositivi	10
<b>TOTALE ORE FAD</b>	<b>200</b>

<b>AIUTO CUOCO</b>	
<b>Unità di Risultati di Apprendimento</b>	<b>ore autorizzate in FAD</b>
Inquadramento della professione	5
Principi di merceologia e tecnologia alimentare	20
Preparare materie prime e semilavorat	25
Preparare antipasti caldi e freddi – ricettario di base	5
Preparare primi piatti – ricettario di base	15
Preparare secondi piatti e contorni – ricettario di base	20
Preparare dessert – ricettario di base	10
Gestire i processi di approvvigionamento e conservazione	12
Gestire la pulizia, l'igiene dello spazio di lavoro e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari	10
Porzionare i cibi , guarnire e rifinire i piatti	10
Organizzare e gestire il proprio lavoro in collaborazione con la brigata	5
Operare in sicurezza sul luogo di lavoro	4
<b>TOTALE ORE FAD</b>	<b>141</b>