



CATALOGO 2025

SCUOLA DEI MESTIERI 2.0

Per l'inserimento
di giovani e stranieri
nel mondo del lavoro



REGIONE SICILIA
Assessorato Regionale
Dipartimento dell'Istruzione
e della Formazione Professionale

SISTEMA DI GESTIONE
QUALITÀ CERTIFICATO



UNI EN ISO 9001:2015



CERTIQUALITY
È MEMBRO DELLA
CONFEDERAZIONE CISQ



Accreditato presso la Regione Siciliana per le attività di
Orientamento e Formazione professionale - CIR: HH0726

Il Centro Studi C.E.S.T.A., ente accreditato alla Regione Siciliana per le attività di Orientamento e Formazione professionale- CIR: HH0726, per l'anno formativo 2025, ripropone la **"SCUOLA DEI MESTIERI 2.0"**. Praticità e innovazione si accostano a tecniche di insegnamento empirico e laboratoriale; i "laboratori", hanno come esito prodotti significativamente rilevanti e sono caratterizzati da situazioni formative operative, dove le competenze da acquisire sono il risultato di una pratica, di una riflessione e di una interiorizzazione del processo di apprendimento.

C.E.S.T.A. propone 2 corsi di base Online e 17 corsi di formazione specialistica.

I corsi base della durata di 20h ciascuno sono tenuti da professionisti ed esperti del settore, e sono pensati per acquisire quelle specifiche conoscenze indispensabili per orientarsi nel mondo del lavoro.

I laboratori formativi, che hanno la durata di 80h, si svolgeranno presso le sedi di artigiani convenzionati al fine di ricreare ambienti e dinamiche reali che possano trasferire al discente non solo contenuti ma, soprattutto processi ed esperienze nell'ottica dell'inserimento lavorativo. Sarà cura dell'ente agevolare l'ingresso dei discenti a pratiche di tirocinio e borse lavoro, preferibilmente presso le aziende in cui hanno svolto i laboratori formativi.

Ogni iscritto avrà diritto a frequentare i 2 corsi base e 1 corso specialistico a scelta tra gli 17 proposti dall'offerta formativa.

Ogni corso è stato scelto e studiato nell'ottica di volere trasferire e far acquisire al discente quelle skills che, una volta fatte proprie, possono fare "la differenza" tra un'impresa di successo e una destinata all'insuccesso.

Al superamento con profitto dell'esame finale, sarà rilasciata apposita certificazione attestante le competenze acquisite.

Il costo di iscrizione è pari ad € 1.200,00 oltre iva.

Per iscriversi è necessario compilare la domanda di iscrizione da scaricare dal sito www.centrostudicesta.it e inviarla a segreteria@centrostudicesta.it.

A seguito della formalizzazione dell'iscrizione, l'allievo sarà contattato da un Tutor per l'attivazione dei corsi on-line.

CORSI DI FORMAZIONE BASE ON-LINE



Nozioni sulla Sicurezza e prevenzione sul lavoro

- normative in materia di sicurezza e salute sul luogo di lavoro;
- diritti e doveri dei vari soggetti aziendali;
- organi di vigilanza, controllo e assistenza;
- rischi riferiti alle mansioni e possibili danni;
- misure e procedure di prevenzione e protezione.

Diritti sindacali

- fondamenti sui diritti del lavoratore;
- pratiche e strumenti per la ricerca lavorativa (DID, SAP, ecc...);
- diritti e doveri nell'espletamento di un rapporto di lavoro (lavoratore/datore di lavoro).

LABORATORI FORMATIVI



Ristoratore

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le varie tipologie di ristorazione;
- i ruoli nella ristorazione e le tecniche di gestione del personale;
- la gestione del magazzino e l'organizzazione di una sala;
- le tecniche di comunicazione con la clientela;
- le tecniche di conservazione dei cibi.



Panificatore/pasticcere

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le principali normative di sicurezza, igiene e HACCP;
- le tipologie e l'utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature;
- le tecniche di preparazione dei prodotti da forno nel rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- gli elementi di gastronomia e merceologia alimentare;
- le tecniche di impasto, di lievitazione e di cottura;
- le tecnologie e i metodi di stoccaggio dei prodotti.



Pizzaiolo

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le principali normative di sicurezza, igiene e HACCP;
- le tipologie e l'utilizzo dei principali macchinari e delle attrezzature;
- la preparazione degli impasti per pizza classica utilizzando le impastatrici a disposizione;
- le tecniche di impasto, di lievitazione e di cottura;
- l'ordine in cui vanno messi gli ingredienti e le quantità;
- il controllo e rispetto delle temperature dell'acqua e dell'impasto;
- la confezione delle pagnotte;
- le tecnologie e i metodi di stoccaggio dei prodotti e di pulizia del luogo di lavoro.



Parrucchiere

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le principali normative di sicurezza e igiene;
- le tipologie di capello e elementi di tricologia;
- le tecniche di shampoo e massaggio testa;
- la preparazione e messa in posa di colore, mèches e colpi di sole;
- le tecniche di taglio, sia lungo che corto;
- l'accoglienza del cliente.



Meccanico (auto e moto)

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente imparerà a:

- riconoscere le parti di un motore;
- smontare un motore;
- riconoscere gli attrezzi da lavoro e il loro utilizzo;
- riparare semplici sistemi meccanici ed elettromeccanici;
- controllare e collaudare un veicolo.



Falegname

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente imparerà a:

- disegnare e tagliare il legno;
- riconoscere le caratteristiche dei vari tipi di legno;
- riconoscere gli attrezzi da lavoro e il loro utilizzo;
- scartavetrare e pitturare il legno;
- assemblare i pezzi di un prodotto;
- sapersi occupare della manutenzione e della riparazione dei prodotti in legno.



Pittore edile

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà a:

- effettuare il rilievo delle superfici e degli elementi esistenti;
- eseguire le operazioni di stuccatura e chiusura di crepe;
- riconoscere i vari tipi di stuccatura e pittura;
- applicare eventuali trattamenti protettivi alle superfici;
- organizzare il proprio lavoro predisponendo gli strumenti e programmando la successione logica delle operazioni.



Mediazione culturale

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le principali strategie di comunicazione assertiva;
- le caratteristiche dell'ascolto attivo;
- le strategie e gli strumenti della mediazione culturale;
- le specificità legate al lavoro con i minori stranieri non accompagnati.



Servizi alla persona

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- cosa sono i servizi alla persona;
- gli ambiti professionali: privati, pubblici, no profit;
- le figure professionali coinvolte nei servizi alla persona;
- le caratteristiche e qualifiche;
- le competenze di base;
- le competenze specifiche;
- le figure professionali spendibili per i titolari di protezione internazionale:
 - addetto alle pulizie;
 - assistente domiciliare;
 - badante;
 - maggiordomo;
 - collaboratore domestico.



Serramentista

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le tipologie di alluminio e strumenti di lavoro;
- il taglio del materiale semilavorato;
- la preparazione dei pezzi su misura;
- le forature dei pezzi e l'assemblaggio;
- il montaggio e la posa del prodotto finito;
- la normativa di riferimento UNI 11673-2 e 11673-3.



Elettricista

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- l'attività professionale: compiti e strumenti;
- le nozioni generali di elettronica e meccanica;
- l'installazione di impianti elettrici civili;
- la manutenzione e la riparazione di impianti elettrici;
- le nozioni di sicurezza degli impianti.



Idraulico

Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

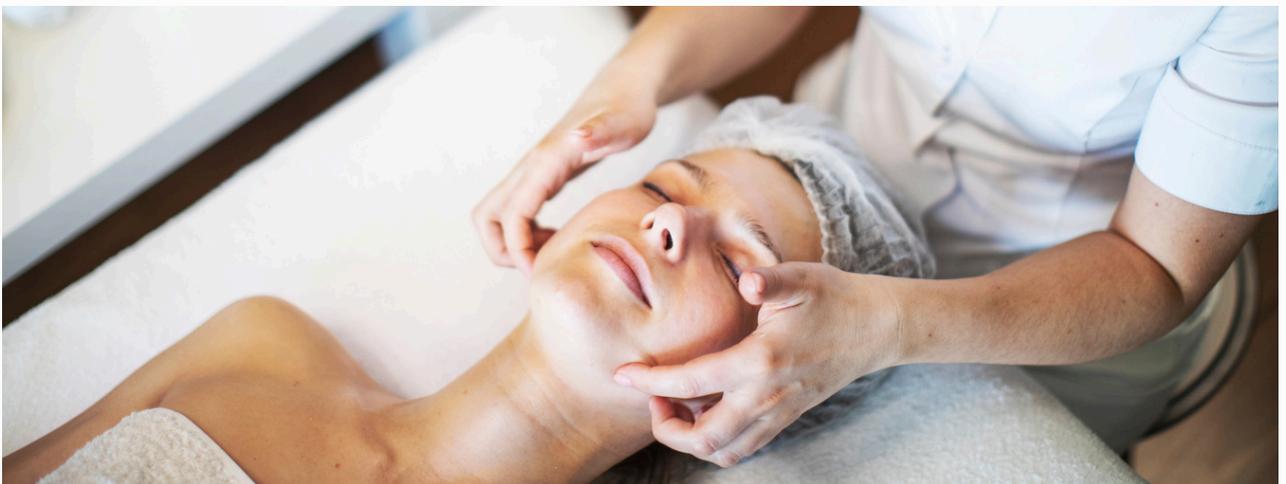
- l'attività professionale: compiti e strumenti;
- le nozioni generali di idraulica e termoidraulica;
- l'installazione di impianti idraulici civili;
- la manutenzione e la riparazione di impianti idraulici e di riscaldamento;
- le nozioni di sicurezza degli impianti.



Magazziniere

Il magazziniere è la figura che si occupa della gestione del magazzino e della movimentazione della merce al suo interno. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- l'attività professionale: la gestione delle merci, il Picking & Packing;
- la compilazione e la verifica della documentazione fiscale;
- lo smistamento e i documenti di trasporto;
- le nozioni sull'utilizzo dei software gestionali e la gestione del cliente/fornitore.



Estetista

L'estetista è la figura che si occupa del benessere della persona, della cosmesi e del trattamento del corpo a fini estetici. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- le tecniche di epilazione e ceretta;
- la manicure e la pedicure;
- le tecniche di pulizia del viso;
- il trucco e make-up;
- le tecniche di massaggio del corpo e del viso.



Saldatore

Il saldatore è un operaio specializzato che si occupa di unire due elementi tramite la fusione ad alte temperature. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente imparerà a:

- preparare i pezzi da saldare eseguendo i trattamenti necessari;
- individuare eventuali anomalie nella lavorazione;
- valutare metodi e strumenti adeguati alla saldatura;
- effettuare la manutenzione ordinaria degli strumenti;
- eseguire trattamenti di rifinitura.



Addetto/a alla segreteria

L'addetto/a alla segreteria è una figura essenziale all'interno dei contesti lavorativi ed è incaricata di ottimizzare le attività interne. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà:

- la gestione delle mail e della corrispondenza cartacea in entrata e in uscita;
- la gestione del centralino e lo smistamento chiamate ai reparti/uffici;
- l'archiviazione e la gestione dei documenti;
- l'elaborazione dei verbali;
- l'organizzazione di eventi interni e esterni.



Addetto/a al giardinaggio e ortofrutticoltura

L'addetto al giardinaggio ed ortofrutticoltura sviluppa competenze relative alle tecniche di allestimento di aree verdi, parchi e giardini e alle tecniche di coltivazione e manutenzione ortoflorofrutticole. Grazie a questo laboratorio formativo, l'utente apprenderà come:

- allestire le aree verdi, i parchi e i giardini
- mantenere coltivazioni ortoflorofrutticole
- effettuare le coltivazioni arboree, erbacee e ortofrutticole, con particolare riferimento alle operazioni di preparazione del terreno, allestimento, cure colturali, potatura e moltiplicazione delle piante, raccolta e conservazione dei prodotti (ortaggi, frutti e fiori)
- usare in sicurezza attrezzature e macchinari specifici del ruolo.



Il Centro Studi C.E.S.T.A. realizza da molti anni attività di formazione, qualificazione, riqualificazione, aggiornamento e perfezionamento professionale a favore dei lavoratori, dei giovani e degli adulti; promuove, organizza e svolge attività formative, professionali, culturali e sociali per i lavoratori italiani e migranti, o emigrati in Italia e all'estero; svolge attività di informazione e di sensibilizzazione sui temi socio-economici e del mercato del lavoro, nonché attività di orientamento per le scelte professionali.

Per informazioni e iscrizioni
Cortile della cooperazione, 3
95044 MINEO (CT)
Tel./Fax 0933 98 26 24
segreteria@centrostudicesta.it
www.centrostudicesta.it