



CATALOGO FORMATIVO  
**PROGRAMMA GOL**

*Chi si Forma, non si Ferma*



Finanziato  
dall'Unione europea  
NextGenerationEU



Ministero del Lavoro  
e delle Politiche Sociali



ANPAL  
Agenzia Nazionale Politiche Attive del Lavoro



Repubblica Italiana



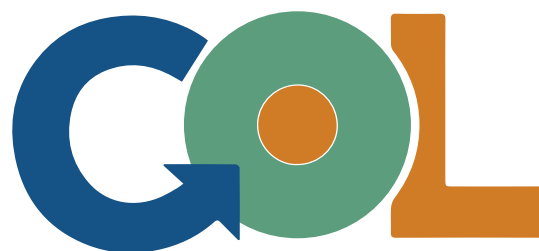
GOL  
Giornata Occupabilità Lavoratori



TI OFFRIAMO  
NUOVE  
OPPORTUNITÀ

**Qualifica** GROUP®  
CONSULENZA FORMAZIONE LAVORO

# PROGRAMMA GOL



Garanzia Occupabilità Lavoratori

*Il Programma GOL, il cui significato è “Garanzia di Occupabilità dei Lavoratori” è stato introdotto per provare a rilanciare l'occupazione in Italia e combattere la disoccupazione*



## DEFINIZIONE

Il Programma GOL offre la possibilità di accedere a diversi corsi di formazione gratuiti, specificamente progettati per potenziare le competenze dei lavoratori, agevolarne la riqualificazione e favorire lo sviluppo del potenziale per l'inserimento o reinserimento nel mercato del lavoro. Questi corsi coprono una vasta gamma di settori e competenze, consentendo ai partecipanti di acquisire abilità richieste dal mercato del lavoro.

Il Programma GOL collabora attivamente con le aziende per agevolare l'assunzione di lavoratori qualificati, creando un ponte diretto tra i partecipanti e le opportunità di lavoro.

## PERCORSI

Il Programma GOL prevede proposte basate su una cooperazione tra i servizi pubblici e privati. Prevede offerte di accompagnamento al lavoro, di aggiornamento o riqualificazione professionale, e percorsi in rete con gli altri servizi territoriali (sociali, socio-sanitari, di conciliazione, educativi) nel caso di bisogni complessi, quali quelli di persone con disabilità o con fragilità.



## SERVIZI PERSONALIZZATI

Grazie ad un orientamento più mirato, attraverso una attenta valutazione dell'occupabilità la persona è indirizzata al percorso più adeguato.

I percorsi inseriti nel programma PAR-GOL a sostegno del lavoro sono cinque:

**Reinserimento Lavorativo:** per i disoccupati che hanno competenze tali da essere facilmente spendibili;

**Upskilling delle competenze:** aggiornamento professionale, con un periodo di formazione a breve termine;

**Reskilling:** ovvero la riqualificazione, per quei lavoratori che hanno la necessità di acquisire un nuovo profilo professionale, grazie ad un percorso più approfondito;

**Lavoro ed Inclusione:** per i lavoratori che hanno bisogno di essere orientati e accompagnati dalle reti territoriali dei servizi per il lavoro;

**Ricollocazione Collettiva:** rivolta principalmente a gruppi di lavoratori ad esempio in aziende in crisi.

## A CHI SI RIVOLGE



*Disoccupati*



*Percettori di Naspi*



*EX-Percettori di Reddito di Cittadinanza*



*Lavoratori in Cassa Integrazione*



*Lavoratori fragili*



*Working poor*



## CHI SIAMO

Qualifica Group EDP nasce con lo scopo di erogare corsi di Formazione Professionale, finalizzati ad orientare ed accompagnare i discenti verso un futuro professionale, accorciando la distanza tra **Formazione e Lavoro**.

Come Ente riconosciuto dalla **Regione Campania**, Qualifica Group EDP è impegnata a facilitare l'intero processo relativo al Programma GOL, offrendo supporto nelle seguenti fasi:

- Orientamento di base e assistenza personalizzata per la partecipazione al Programma GOL;
- Sviluppare le competenze più richieste dal mercato del lavoro;
- Svolgere un tirocinio in modo da mettere alla prova tutte le competenze acquisite;
- Accedere alla banca dati delle potenziali offerte di lavoro.



Grazie alla sua consolidata rete di contatti con aziende di spicco nei rispettivi ambiti professionali, Qualifica è in grado di offrire ai beneficiari del programma GOL, **esperienze altamente qualificate** e pertinenti alle competenze assimilate, permettendo loro di acquisire una conoscenza approfondita del settore e di sviluppare le competenze pratiche necessarie **per una futura carriera lavorativa di successo**.



## UNISCITI AL PROGRAMMA GOL, FAI RETE INSIEME A NOI!

Qualifica Group EDP, nel suo ruolo di **Ente di Formazione**, ha progettato il proprio piano di corsi di formazione per il **Programma GOL** in base alle esigenze dei partecipanti. I nostri tutor ti accompagneranno passo passo durante tutto il **percorso formativo**.

Ogni corso è pensato per offrire competenze **pratiche** e **teoriche** aggiornate. Il nostro obiettivo è garantire una **formazione di qualità** che risponda alle reali necessità di **crescita professionale**.



### COME ADERIRE

- 1** **Scegli** uno dei nostri corsi **online** dal **catalogo formativo** per acquisire le competenze necessarie a raggiungere i tuoi obiettivi professionali.
- 2** Una volta scelto il corso, recati al Centro per l'Impiego di competenza per **chiedere l'adesione** al Programma GOL.
- 3** Comunica all'operatore del Centro per l'Impiego **il corso** che hai scelto e di voler **frequentare** il corso con **Qualifica Group EDP** in Via Largo S. Scoca 2 ad Avellino.
- 4** Siamo a tua completa disposizione per qualsiasi dubbio o curiosità. Non esitare a contattarci per qualsiasi informazione, risponderemo il prima possibile.



**375.503.3486**



SEP. 2

## Preparazione Degli Impasti Di Pasticceria

**Durata:** 120 ORE - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso di Preparazione degli Impasti di Base dei Prodotti di Pasticceria offre una formazione pratica sulle tecniche di preparazione dei principali impasti utilizzati in pasticceria, come pasta frolla, sfoglia, choux e lievitati.

Gli studenti impareranno a selezionare e dosare gli ingredienti, e ad applicare metodi di lavorazione tradizionali e moderni.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 2

## Pasticciere

**Durata:** 300 ORE - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso di Pasticciere forma professionisti capaci di realizzare una vasta gamma di prodotti dolciari, dalle torte ai pasticcini, utilizzando tecniche avanzate di pasticceria.

Gli studenti apprenderanno a preparare impasti, creme, decorazioni e a utilizzare correttamente gli utensili e le attrezzature di laboratorio.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 2

## Realizzazione Delle Creme In Pasticceria

**Durata:** 120 ORE - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso di Realizzazione delle Creme di Base in Pasticceria insegna a preparare le principali creme utilizzate nella pasticceria, come crema pasticcera, ganache, chantilly e meringhe.

Gli studenti impareranno le tecniche di lavorazione, la scelta degli ingredienti e i metodi di conservazione.

**Requisiti:** Licenza Media

SEP. 2

## Operatore Di Panificazione E Produzione Di Pasta

**Durata: 120 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore di Panificazione e Produzione di Pasta offre una formazione completa sulle tecniche di panificazione e produzione di pasta fresca.

Gli studenti apprenderanno a selezionare le farine, dosare gli ingredienti e lavorare gli impasti per pane, pizza e pasta.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 2

## Addetto Alla Lavorazione Carni

**Durata: 250 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Addetto alla Lavorazione Carni prepara i partecipanti a lavorare in macellerie e reparti di carne, insegnando tecniche di taglio, preparazione e conservazione delle carni.

Gli studenti apprenderanno a riconoscere i diversi tagli, gestire la lavorazione delle carni e utilizzare le attrezzature specifiche.

**Requisiti:** Licenza Elementare



SEP. 12

## Operatore Alle Casse

**Durata: 250 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore alle Casse prepara i partecipanti a gestire le operazioni di cassa in supermercati, negozi e grandi magazzini.

Gli studenti apprenderanno tecniche di gestione del denaro, utilizzo dei registratori di cassa e software gestionali, e interazione con i clienti.

**Requisiti:** Licenza Media





SEP. 12

## Operatore Al Banco Di Prodotti Alimentari

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore al Banco di Prodotti Alimentari forma professionisti in grado di gestire il banco vendita in supermercati, negozi di alimentari e gastronomie.

Gli studenti impareranno tecniche di esposizione e vendita dei prodotti, gestione delle scorte, e norme igieniche.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 12

## Capo Reparto Della Grande Distribuzione

**Durata: 350 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Capo Reparto della Grande Distribuzione prepara i partecipanti a gestire e coordinare un reparto all'interno di supermercati e grandi magazzini.

Gli studenti apprenderanno tecniche di gestione del personale, organizzazione delle attività di reparto, e controllo delle scorte.

**Requisiti:** Licenza Media + Qualifica professionale oppure Diploma



SEP. 12

## Operatore Del Punto Vendita

**Durata: 250 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore del Punto Vendita fornisce competenze per lavorare in negozi e punti vendita, gestendo le operazioni di vendita, assistenza clienti e gestione delle scorte.

Gli studenti impareranno tecniche di esposizione dei prodotti, gestione del magazzino e utilizzo dei software gestionali.

**Requisiti:** Licenza Media

SEP. 14

## Addetto All'allestimento E Rifornamento Degli Scaffali

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Addetto all'Allestimento e Rifornamento degli Scaffali fornisce competenze per lavorare nella grande distribuzione, curando l'allestimento degli spazi espositivi e il rifornimento delle merci.

Gli studenti impareranno tecniche di organizzazione degli spazi, gestione delle scorte e merchandising.

**Requisiti:** Licenza Elementare



SEP. 14

## Analista Programmatore

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Analista Programmatore prepara i partecipanti a sviluppare e mantenere software applicativi, insegnando linguaggi di programmazione, tecniche di analisi e design dei sistemi.

Gli studenti apprenderanno a scrivere codici efficienti, debug e testing, e utilizzo di database.

**Requisiti:** Diploma



SEP. 14

## Tecnico Hardware

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Tecnico Hardware fornisce competenze per assemblare, mantenere e riparare computer e dispositivi elettronici.

Gli studenti impareranno a diagnosticare guasti, sostituire componenti e configurare sistemi operativi.

**Requisiti:** Licenza Media + Qualifica professionale oppure Diploma





**300 ORE**

**O.P.I.  
OPERATORE  
PRIMA  
INFANZIA**

PROGRAMMA  
GOL

SEP. 19

**O.P.I. Operatore Prima Infanzia**

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore dell'Infanzia prepara i partecipanti a lavorare con bambini in asili nido, scuole materne e centri per l'infanzia.

Gli studenti apprenderanno tecniche di animazione, gestione delle attività educative e supporto allo sviluppo psicomotorio.

**Requisiti:** Licenza Media + Qualifica professionale oppure Diploma



**300 ORE**

**O.S.A.  
OPERATORE  
SOCIO  
ASSISTENZIALE**

PROGRAMMA  
GOL

SEP. 19

**O.S.A. Operatore Socio Assistenziale**

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore Socio-Assistenziale (O.S.A.) prepara i partecipanti a fornire assistenza a persone anziane, disabili e bisognose di supporto.

Gli studenti apprenderanno tecniche di assistenza alla persona, gestione delle emergenze e della comunicazione efficace.

**Requisiti:** Licenza Media



**400 ORE**

**OPERATORE  
DI CUCINA  
CUOCO**

PROGRAMMA  
GOL

SEP. 23

**Operatore Di Cucina Cuoco**

**Durata: 400 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso di Operatore di Cucina - Cuoco fornisce le competenze necessarie per lavorare in cucina, dalla preparazione degli ingredienti alla realizzazione di piatti complessi.

Gli studenti apprenderanno tecniche culinarie, norme igieniche, sicurezza alimentare e gestione della cucina.

**Requisiti:** Licenza Media

SEP. 23

## Operatore Del Servizio Bar

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso di Operatore del Servizio Bar prepara i partecipanti a gestire un bar in modo professionale, apprendendo le tecniche di preparazione di bevande alcoliche e analcoliche, caffetteria e cocktail.

Gli studenti impareranno anche le norme igieniche, la gestione delle scorte e l'interazione con i clienti.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 23

## Receptionist

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Receptionist fornisce le competenze per accogliere i clienti e gestire le operazioni di front office in hotel, uffici e strutture ricettive.

Gli studenti impareranno tecniche di comunicazione, gestione delle prenotazioni, check-in e check-out, oltre all'uso dei principali software gestionali.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 23

## Addetto Al Servizio Ai Piani

**Durata: 250 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Addetto al Servizio ai Piani forma professionisti in grado di garantire la pulizia e l'ordine delle camere in hotel e altre strutture ricettive.

Gli studenti apprenderanno tecniche di pulizia, gestione del guardaroba, servizio in camera e allestimento degli spazi.

**Requisiti:** Licenza Elementare





SEP. 23

## Operatore Di Agenzia Di Viaggio

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore di Agenzia di Viaggio prepara i partecipanti a lavorare in agenzie di viaggio, fornendo competenze nella gestione delle prenotazioni, organizzazione dei pacchetti turistici e assistenza ai clienti.

Gli studenti apprenderanno l'uso dei software gestionali, tecniche di vendita e marketing turistico.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 23

## Pizzaiolo Napoletano

**Durata: 350 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso di Pizzaiolo Napoletano forma professionisti capaci di realizzare la vera pizza napoletana, seguendo le tecniche tradizionali.

Gli studenti apprenderanno a preparare l'impasto, la stesura, la farcitura e la cottura nel forno a legna. Il programma include anche nozioni di selezione degli ingredienti, gestione delle attrezzature e norme di igiene e sicurezza alimentare.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 23

## Operatore Della Promozione E Accoglienza Turistica

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore della Promozione e Accoglienza Turistica fornisce competenze per lavorare nel settore turistico, gestendo l'accoglienza dei visitatori e promuovendo le attrazioni locali.

Gli studenti impareranno tecniche di customer service, organizzazione di itinerari e gestione delle prenotazioni.

**Requisiti:** Licenza Media

SEP. 23

## Operatore Del Servizio Di Sala Cameriere

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore del Servizio di Sala - Cameriere prepara i partecipanti a lavorare nel settore della ristorazione, fornendo competenze nel servizio ai tavoli, gestione delle comande e interazione con i clienti.

Gli studenti impareranno tecniche di mise en place, servizio al tavolo e gestione delle prenotazioni.

**Requisiti:** Licenza Media



SEP. 24

## Tecnico Esperto E-Commerce

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Tecnico Esperto E-Commerce fornisce competenze per gestire e sviluppare piattaforme di commercio elettronico, insegnando tecniche di marketing digitale, gestione del sito web e analisi delle vendite.

Gli studenti impareranno a utilizzare software specifici, creare contenuti e ottimizzare la user experience.

**Requisiti:** Diploma



SEP. 24

## Social Media Manager

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Social Media Manager prepara i partecipanti a gestire e sviluppare strategie di comunicazione sui social network, insegnando tecniche di content creation, analisi delle metriche e gestione delle campagne pubblicitarie.

Gli studenti apprenderanno a utilizzare le principali piattaforme social, creare contenuti coinvolgenti e analizzare i dati di performance.

**Requisiti:** Diploma





## ESPERTO NELLA GESTIONE E SVILUPPO DELLE RISORSE UMANE

300 ORE

PROGRAMMA  
GOL

SEP. 24

## Esperto Nella Gestione E Sviluppo Delle Risorse Umane

**Durata:** 300 ORE - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Esperto nella Gestione e Sviluppo delle Risorse Umane fornisce competenze per lavorare nel settore HR, gestendo la selezione, formazione e sviluppo del personale.

Gli studenti impareranno tecniche di recruitment, valutazione delle performance e gestione dei conflitti.

**Requisiti:** Licenza Diploma



## COMPETENZE DIGITALI DI BASE

60 ORE

PROGRAMMA  
GOL

SEP. 24

## Competenze Digitali Di Base

**Durata:** 60 ORE - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Competenze Digitali di Base fornisce le conoscenze fondamentali per utilizzare con efficacia strumenti digitali e informatici, come computer, smartphone e tablet.

Gli studenti impareranno a navigare su Internet, utilizzare i principali software di produttività, e gestire la posta elettronica.

**Requisiti:** Licenza Elementare



## OPERATORE DELL'ACCOGLIENZA IN EVENTI

300 ORE

PROGRAMMA  
GOL

SEP. 24

## Operatore Dell'Accoglienza In Eventi

**Durata:** 300 ORE - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore dell'Accoglienza in Eventi prepara i partecipanti a gestire l'accoglienza e l'assistenza durante eventi di vario tipo, come congressi, fiere e manifestazioni.

Gli studenti impareranno a coordinare l'ingresso degli ospiti, fornire informazioni e supporto logistico, e gestire eventuali situazioni di emergenza.

**Requisiti:** Licenza Media

SEP. 24

## Segretario Coordinatore Amministrativo

**Durata: 300 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Segretario-Coordiatore Amministrativo fornisce competenze in ambito organizzativo e amministrativo, preparandosi a supportare la gestione aziendale.

Gli studenti apprenderanno tecniche di gestione documentale, organizzazione degli appuntamenti, comunicazione interna ed esterna, e utilizzo dei principali software gestionali.

**Requisiti:** Diploma



SEP. 24

## Operatore Della Sanificazione

**Durata: 200 ORE** - *Teoria online (DAD) e tirocinio in presenza*

Il corso per Operatore della Sanificazione fornisce competenze per lavorare nel settore delle pulizie e sanificazione di ambienti, insegnando tecniche di pulizia, utilizzo dei prodotti chimici e gestione delle attrezzature.

Gli studenti apprenderanno a sanificare ambienti diversi, come uffici, ospedali e industrie, seguendo le norme di sicurezza e igiene.

**Requisiti:** Licenza Media







**QUALIFICA GROUP EDP**

*Via Largo S. Scoca 2, 83100 Avellino AV*

*SCANSIONA IL QR CODE  
PER SCOPRIRE COME  
RAGGIUNGERCI*



**Tel. 0825.39079 | 375.503.3486**

**edp@qualificagroup.it**

**www.qualificagroupedp.it**



**Qualifica** GROUP®  
CONSULENZA FORMAZIONE LAVORO

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