



GOL: OPPORTUNITÀ PER PERSONE IN CERCA DI LAVORO

COS'È IL PROGRAMMA GOL?

Il Programma **Garanzia Occupabilità dei Lavoratori**, adottato con Decreto del ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 5 novembre 2021, è un'azione prevista dal PNRR per riqualificare i servizi di politica attiva del lavoro, che **offre un concreto supporto alle persone in cerca di lavoro**, attraverso attività a costo zero per i partecipanti.

CHI SONO I BENEFICIARI?

Per poter usufruire del programma GOL è necessario possedere almeno uno dei seguenti requisiti:

- essere percettore di **ammortizzatori sociali** in costanza e in assenza di rapporto di lavoro (NASPI e DISCOLL);
- essere percettore di **reddito di cittadinanza**;
- essere **giovane NEET con meno di 30 anni** disoccupato;
- essere donna disoccupata in condizioni di svantaggio;
- essere un over 55 anni disoccupato;
- essere una persona disoccupata con disabilità o fragilità;
- essere working poor (lavoratore redditi molto bassi).

COME FUNZIONA IL PROGRAMMA GOL IN VENETO

In Veneto il programma **Garanzia Occupabilità dei Lavoratori** è disciplinato dalla DGR 845 del 12 luglio 2022 e prevede, tra gli altri, distinti percorsi messi a disposizione dei beneficiari.

PERCORSO 1 (Reinserimento occupazionale)

Questo percorso, mirato a persone che possiedono già caratteristiche che ne rendono più semplice la ricollocazione lavorativa, prevede le seguenti azioni a disposizione del beneficiario:

- **Accoglienza e assessment** presso il Centro per l'Impiego (CPI) del territorio di pertinenza.
- Profilazione e **assegnazione al percorso GOL** più adatto alla persona.
- **Orientamento specialistico** presso l'ente di formazione **individuato dal beneficiario**.
- **Formazione** per le competenze digitali.
- **Accompagnamento al lavoro**.
- **Incontro domanda-offerta**.

PERCORSO 2 (Upskilling)

Questo percorso, studiato per chi ha la necessità di un adeguamento delle competenze per facilitare il reinserimento lavorativo, prevede le seguenti azioni a disposizione del beneficiario:

- **Accoglienza e assessment** presso il Centro per l'Impiego (CPI) del territorio di pertinenza.
- Profilazione e **assegnazione al percorso GOL** più adatto alla persona.
- **Orientamento specialistico** presso l'ente di formazione individuato dal beneficiario.
- **Formazione** per le **competenze digitali**.
- **Formazione** finalizzata all'**aggiornamento delle competenze professionali**.
- **Accompagnamento al lavoro**.
- **Incontro domanda-offerta**.

Di seguito la lista dei corsi disponibili per questo percorso:

- [Operatore alla vendita \(40 ore\)](#)
- [Operatore amministrativo segretariale \(40 ore\)](#)
- [Operatore della logistica e del magazzino \(40 ore\)](#)
- [Operatore di cucina \(60 ore\)](#)
- [Operatore di sala e bar \(40 ore\)](#)
- [Pizzaiolo \(40 ore\)](#)
- [Social Media Specialist \(60 ore\)](#)
- [Tecnico di amministrazione e contabilità \(40 ore\)](#)

PERCORSO 3 (Reskilling)

Questo percorso, dedicato ai soggetti distanti dal mercato del lavoro e in possesso di competenze difficilmente spendibili, prevede le seguenti azioni a disposizione del beneficiario:

- **Accoglienza e assessment** presso il Centro per l'Impiego (CPI) del territorio di pertinenza.
- Profilazione e **assegnazione al percorso GOL** più adatto alla persona.
- **Orientamento specialistico** presso l'ente di formazione **individuato dal beneficiario**.
- **Formazione** per le **competenze digitali**.
- **Formazione** finalizzata alla **riqualificazione**.
- **Tirocinio** extracurricolare di 3 mesi.
- **Accompagnamento al lavoro**.
- **Incontro domanda-offerta**.

Clicca sui titoli dei corsi di seguito per conoscere il programma dedicato alle competenze digitali:

[- Formazione per le competenze digitali per l'autonomia della persona nella vita sociale e quotidiana - LIVELLO BASE \(20 ore\)](#)

[- Formazione per le competenze digitali per l'autonomia della persona nella vita sociale e quotidiana - LIVELLO INTERMEDIO \(20 ore\)](#)

[- Formazione per le competenze digitali per l'autonomia della persona nella vita sociale e quotidiana - LIVELLO AVANZATO \(20 ore\)](#)

I corsi sono totalmente finanziati dal programma GOL - Garanzia Occupabilità Lavoratori, l'azione di riforma del sistema delle politiche del lavoro previsto dal PNRR.

PERCHÉ SCEGLIERE ESAC PER ACCEDERE AL PROGRAMMA GOL?

Esac spa è il punto di riferimento, in provincia, per la formazione dei lavoratori del commercio, del turismo, dei servizi.

Una leadership che deriva dalla propria appartenenza al sistema Confcommercio, l'associazione di categoria che rappresenta la stragrande maggioranza delle imprese del terziario di mercato: negozi, supermercati, bar, ristoranti, alberghi, imprese dell'ingrosso, società di servizi, piccole e medie imprese e molto altro ancora.

Negli ultimi 5 anni, 33 mila allievi hanno scelto gli oltre 3 mila corsi di formazione proposti da Esac, sia nell'ambito aziendale che negli ambiti della cucina, pasticceria, bar e in generale nel food. Una garanzia per chi sta cercando un ente formativo solido e innovativo per costruirsi una nuova opportunità lavorativa.

Esac spa è soggetto accreditato dalla Regione Veneto per la formazione continua e superiore e per i servizi al lavoro.



Per informazioni contattare ESAC spa al numero 0444 964300 oppure tramite indirizzo e-mail scrivendo a info@esacformazione.it



OPERATORE ALLA VENDITA



Durata: 40 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

Figura sempre presente tra gli annunci, l'operatore alla vendita è uno dei mestieri più ricercati dal mercato del lavoro attuale. Comunemente ritenuta una professione tradizionale, quella dell'operatore alla vendita cela in verità una profonda rivoluzione dovuta sia alle nuove tecnologie che hanno impattato nella gestione dei punti vendita, nonché ampliato i canali di acquisto, sia ai modelli di consumo in costante trasformazione.

Questo lavoro richiede una grande preparazione, va studiato nei dettagli e l'improvvisazione è assolutamente da evitare. Il verbo vendere infatti viene dal latino "venum dare", cioè dare valore, ed è proprio questa l'essenza di questa professione.

Ma di che cosa si occupa nel dettaglio l'operatore alla vendita?

Incaricato di gestire il negozio e di curare la vendita dei prodotti esposti, spetta a lui consigliare e guidare il cliente nella scelta degli articoli e mantenere con esso il rapporto finale; si occupa di curare l'allestimento del punto vendita, di gestire la cassa, organizzare il magazzino e assicurare la rotazione dei prodotti esposti.

Argomenti trattati

Realizzare l'allestimento ed il riordino delle merci

- Gestione dello spazio in punto vendita: layout delle attrezzature, layout merceologico, display, attività promozionali
- Sistemi e strumenti per la prezzatura dei prodotti
- Modelli e tecniche di scaffaling
- Elementi identificativi delle merci e dispositivi di sicurezza previsti (prezzi, placche antitaccheggio, ecc.)

Curare la vendita e l'assistenza ai clienti

- Gestione della comunicazione e della relazione con il cliente
- Vendita assistita e attiva
- Modelli e tecniche di customer care e di fidelizzazione del cliente

Realizzare la registrazione delle vendite

- Apparecchiature per le operazioni di cassa
- Sistemi di pagamento e gestione delle transazioni monetarie
- Registrazione delle merci in uscita
- Registrazione contabile
- Emissione di scontrini, ricevute e fatture

OPERATORE AMMINISTRATIVO SEGRETARIALE



Durata: 40 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

Una figura professionale che conosce gli strumenti informatici, che svolge i compiti legati alle attività di segreteria e front office e che si relaziona con gli altri uffici. È l'addetto amministrativo segretariale, parte essenziale di ogni sezione amministrativa, che ne permette un buon funzionamento e ne tutela la figura.

Ma quali sono nel dettaglio i compiti dell'addetto amministrativo segretariale?

L'operatore amministrativo segretariale è una figura in grado di assolvere sia mansioni da receptionist, sia incarichi nell'ambito della contabilità e dell'amministrazione. È una figura strategica, in grado di curare i rapporti con il cliente interno ed esterno l'azienda.

Argomenti trattati

Realizzare la sistematizzazione di comunicazioni e documenti

- Principali applicativi per la redazione di testi e presentazioni
- Tecniche di comunicazione scritta
- Tipologia e caratteristiche dei diversi documenti (lettere commerciali, report, presentazioni, ...)
- Formalizzazione di dati ed informazioni

Realizzare il trattamento dei documenti amministrativo contabili

- Principali documenti contabili, loro caratteristiche e procedure per l'elaborazione e la registrazione
- Elementi costitutivi di un documento amministrativo contabile per le operazioni di archiviazione e registrazione

Predisporre l'organizzazione operativa di riunioni ed eventi di lavoro

- Tecniche e strumenti di time management
- Strategie di pianificazione delle attività
- Tipologia e caratteristiche dei servizi per viaggi di lavoro
- Organizzazione di riunioni ed eventi di lavoro
- Tecniche e strumenti per la prenotazione di biglietti, pernottamenti e servizi connessi alle trasferte, alle riunioni ed agli eventi di lavoro
- Gestione di agende cartacei e digitali

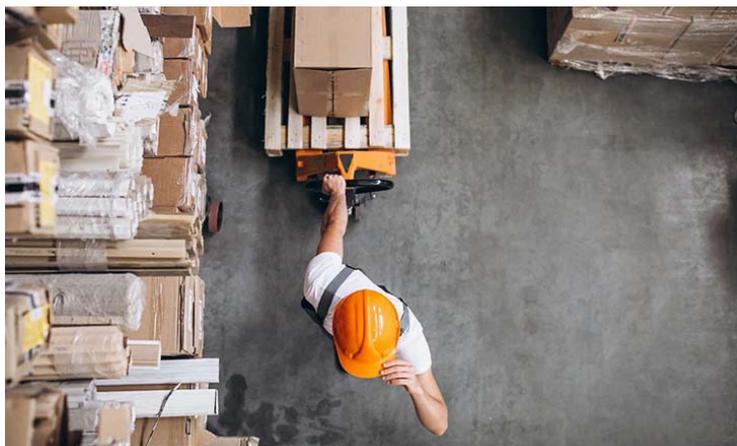
OPERATORE DELLA LOGISTICA E DEL MAGAZZINO



Durata: 40 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

Negli ultimi anni, complice l'ascesa del commercio elettronico, la logistica e la gestione del magazzino ha acquisito grande importanza per le aziende che, di conseguenza, ricercano costantemente personale addetto. Secondo l'Osservatorio di Iziwork, startup di ricerca e selezione del personale, i lavoratori del comparto logistico rappresentano il 23,5% dei profili richiesti dalle aziende a livello nazionale e rientrano nella top 5 delle figure più ricercate. Fra gennaio e aprile, in Veneto la richiesta di lavoratori in questo campo ha toccato il 30,5%.

Ma quali sono nel dettaglio i compiti dell'operatore della logistica e del magazzino?

Questa figura si occupa di stoccare e movimentare le merci in magazzino sulla base del flusso previsto. Si occupa di ordini, spedizioni e consegne e di registrare i relativi dati informativi. Assicura l'imballaggio e la spedizione della merce. Si relaziona con le funzioni acquisti, vendite e logistica e, all'esterno, con i fornitori dei servizi di spedizione, trasporto e distribuzione.

Argomenti trattati

Gestire gli spazi attrezzati del magazzino

- Il flusso delle merci in magazzino
- Struttura e organizzazione di un magazzino merci
- Tipologie di mezzi per il contenimento dei materiali e dei materiali utilizzati per l'imballaggio
- Tipologia di scorte e merci e loro modalità di classificazione, codificazione e relative specifiche di stoccaggio, imballaggio e trasporto

Realizzare la movimentazione e lo stoccaggio delle merci

- Tipologia e funzionamento delle macchine per stoccaggio e movimentazione delle merci (carrelli elevatori, muletti, elevatrici, ecc.)
- Tecniche di carico, scarico e movimentazione della merce
- Tipologie di merci e relative specifiche di stoccaggio, movimentazione e lavorazione

Realizzare il trattamento dei dati di magazzino

- Principi identificativi e di sicurezza dei prodotti: part number, serial number, barcode, placche antitaccheggio, ecc.
- Documentazione identificativa delle merci: caratteristiche e modalità di compilazione

OPERATORE DI CUCINA



Durata: 60 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

La professione del cuoco è multiforme e complessa, un cuoco non è soltanto colui che con ingegno ed estro propone ai suoi ospiti piatti invitanti e gustosi. È piuttosto un professionista che con grande impegno e forza di volontà ha costruito il suo bagaglio di competenze e abilità per poter divenire punto di riferimento della cucina. La creatività, in unione con la passione per la gastronomia e la cultura del cibo sono elementi essenziali per poter iniziare questo mestiere, ma non bastano: essi devono essere accompagnati da specifici percorsi formativi e da una grande esperienza sul campo.

Ma quali sono nel dettaglio i compiti dell'operatore di cucina?

Questa figura si occupa delle attività relative alla scelta, preparazione, conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati e alla realizzazione di piatti semplici, cucinati e allestiti sulla base di ricettari e/o su indicazioni di altre figure. Si occupa anche dell'allestimento di ambienti e attrezzature di lavoro, secondo gli standard aziendali richiesti e nel rispetto dei criteri di qualità e sicurezza igienico-sanitaria.

Argomenti trattati

Preparare materie prime e semilavorati

- Manipolazione e trattamento (pulitura, taglio, cottura, ecc.) di materie prime
- Principali riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP per quanto concerne la preparazione ed il trattamento di materie prime e semilavorati

Preparare piatti semplici

- Tecniche di preparazione dei piatti
- Modalità di presentazione, guarnizione e decorazione dei piatti

Realizzare l'allestimento e la pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina

- Attrezzature per la pulizia, sanificazione, disinfezione e disinfestazione igienico sanitaria degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina
- Igiene e cura della persona
- Allestimento e riordino degli ambienti di lavoro

Garantire la conservazione di materie prime e semilavorati alimentari

- Conservazione di materie prime alimentari, prodotti finiti e semilavorati
- Deperibilità degli alimenti
- Immagazzinamento, controllo e conservazione delle materie prime

OPERATORE DI SALA E BAR



Durata: 40 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

L'operatore di sala e bar è una figura professionale che racchiude in sé competenze tipiche dell'operatore di sala e altre tipiche del barista. E' una figura versatile poichè può gestire l'intero ciclo di attività previste all'interno della sala e del bar, ed è molto richiesta perché le competenze tipiche di questo profilo possono essere spendibili in diversi settori che sono attualmente alla ricerca di personale qualificato: bar e simili, ristoranti, trattorie, pizzerie, hotel con sala bar e ristorante, e così via.

Ma quali sono nel dettaglio i compiti dell'operatore di sala e bar?

Questa figura si occupa di accogliere la clientela nel bar o nel ristorante, preparare e svolgere il servizio di caffè, bevande semplici o composte (cocktail). Si occupa di servire la clientela al banco o al tavolo, procede all'incasso e, all'interno di bar contribuisce alla preparazione di piatti veloci e snack. Può occuparsi della pulizia delle attrezzature proprie del bar.

Argomenti trattati

Gestire la relazione con il cliente

- Modelli e tecniche di comunicazione e gestione della relazione con il cliente
- Accoglienza della clientela
- Acquisizione degli ordini
- Sistemi di pagamento e procedure di emissione di documenti fiscali

Effettuare l'allestimento e il riordino del banco e della sala

- Norme di igiene e sicurezza alimentare
- Macchinari e utensili da bar
- Apparecchiatura e pulizia dei tavoli nel bar e nella ristorazione
- Allestimento del bancone bar e dei tavoli

Effettuare il servizio sala e bar

- Organizzazione del servizio sala e bar
- Servizio al banco e al tavolo
- Tecniche di caffetteria
- Preparazione snack e bevande da bar
- Utensili per la preparazione dei cibi e bevande

PIZZAIOLO



Durata: 40 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

La professione del pizzaiolo rimane una delle più ricercate nell'ambito della ristorazione, sia in Italia che all'estero. Proprio per questo motivo oggi è richiesta una figura particolarmente specializzata ed esperta, in grado di coniugare una profonda conoscenza delle materie prime (le diverse tipologie di farine, certo, ma non solo), dei processi di lievitazione (anche con lievito madre) e di cottura. Oltre ovviamente alla capacità di incontrare il gusto del pubblico studiando farciture sempre nuove, sulla spinta di un trend che vede imporsi la "pizza gourmet".

Ma quali sono nel dettaglio i compiti dell'operatore del pizzaiolo?

Il Pizzaiolo si occupa della realizzazione di pizze, calzoni e focacce, garantendo la conservazione delle materie prime e dei semilavorati e la pulizia delle attrezzature di cucina. Opera singolarmente o in squadra ed interagisce con il responsabile della pizzeria o del ristorante.

Argomenti trattati

Realizzare l'impasto di pizze e focacce

- Procedura, tecniche e strumenti di amalgama ed impasto degli ingredienti
- Reazioni fisicochimiche e microbiologiche legate alla lavorazione ed alla lievitazione degli impasti
- Riferimenti legislativi e normativi in materia di HACCP

Preparare e disporre la farcitura su pizze e focacce

- Preparazione/trattamento degli ingredienti di farcitura
- Ricette e guarnizioni per farcire pizze e focacce

Realizzare la cottura di pizze e focacce

- Caratteristiche e modalità di funzionamento dei forni (a legna, elettrici)
- Cottura dei prodotti da forno
- Allestimento, pulizia e manutenzione del forno
- Principali reazioni fisico-chimiche e microbiologiche nella cottura dei semilavorati

Garantire la conservazione di materie prime e semilavorati alimentari

- Norme igienico sanitarie e di controllo qualità per la gestione, la conservazione e lo stoccaggio di materie prime, semilavorati e prodotti finiti alimentari
- Proprietà merceologiche e organolettiche delle materie prime e degli alimenti
- Immagazzinamento, controllo e conservazione delle materie prime

SOCIAL MEDIA SPECIALIST



Durata: 60 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

Con l'avvento dei social network sono sorte nuove figure professionali che permettono alle aziende di aggredire il mercato anche grazie ai post, alle stories, ai feed, ecc. Il social è infatti diventato veicolo della reputazione aziendale e strumento di interazione e fidelizzazione del cliente. Queste nuove figure professionali, tra le quali il Social Media Specialist, sono oggi molto ricercate e, soprattutto, sono spendibili in ogni settore, garantendo così un alto tasso di occupabilità a chi intende intraprenderle.

Ma quali sono nel dettaglio i compiti del social media specialist?

Il Social Media Specialist si occupa di gestire operativamente la presenza dell'azienda sui vari social come Facebook, Twitter, LinkedIn, Instagram, TikTok, Youtube, Google plus e WhatsApp. Produce contenuti che poi pubblica sulle pagine dei social network e interagisce con il pubblico attraverso questi canali. Ha padronanza delle tecniche e degli strumenti di Social Media Audit, con cui monitora e verifica i risultati conseguiti con campagne di Social Media Marketing e applica procedure per l'analisi della web reputation aziendale e dei competitor.

Argomenti trattati

Progettare una campagna di social media marketing

- Content marketing
- Comunicazione per la vendita
- Criteri per comprendere gli orientamenti d'acquisto dei clienti
- Fidelizzazione del cliente
- Engagement on line
- Scrittura efficace per il web

Realizzare una campagna di social media marketing

- Strategie operative dei principali Social Media: Facebook, Twitter, Google+, Instagram, Pinterest, Facebook, TikTok, YouTube e WhatsApp
- Elementi di Storytelling
- Fotografia per i Social Media
- Tecniche video per Social Media
- Tecniche di editazione di immagini digitali

Programmare processi di monitoraggio e verifica dei risultati di campagne di social media marketing

- Fondamenti e tool di Social Media Audit
- Social Media Analytics

TECNICO DI AMMINISTRAZIONE E CONTABILITÀ



Durata: 40 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

Quando si parla di professioni enormemente diffuse e sempre ricercate dalle aziende, ecco che l'impiegato amministrativo-contabile rappresenta sicuramente una delle più attraenti. Questo è dovuto al fatto che la sua presenza, all'interno dei vari ambiti e uffici delle imprese e delle amministrazioni, risulta essere fondamentale per il calcolo ed il disbrigo delle operazioni contabili, e di tutta una serie di aspetti che ne fanno una figura indispensabile.

Ma quali sono nel dettaglio i compiti del tecnico di amministrazione e contabilità?

Questa figura si occupa del trattamento contabile delle transazioni economiche patrimoniali e finanziarie in base alla normativa vigente. Esegue elaborazioni volte alla stesura del bilancio di esercizio e segue, dal punto di vista documentale, la registrazione di ogni movimento contabile. Si relaziona con le funzioni che operano nell'ambito dell'amministrazione e della contabilità.

Argomenti trattati

Gestire la contabilità generale

- Principali software per la gestione della contabilità generale
- Il metodo della partita doppia: scritture, strumenti ed applicazioni
- Principali riferimenti normativi in materia di contabilità generale
- Prima nota, il registro incassi, i libri contabili
- Principi di contabilità analitica e di controllo di gestione
- Principi e tecniche di contabilità generale
- Natura e caratteristiche dei sistemi e sottosistemi contabili aziendali

Gestire la contabilità clienti fornitori

- Sistemi di contabilità per la gestione delle transazioni clienti - fornitori
- Principali riferimenti normativi in materia civilistica e fiscale relativa alla contabilità aziendale per la gestione dei clienti - fornitori
- Adempimenti in materia di IVA nella gestione clienti - fornitori
- Metodo della partita doppia per la gestione della contabilità clienti - fornitori
- Principali software per la tenuta della contabilità clienti- fornitori
- Tecniche di contabilità clienti - fornitori

COMPETENZE DIGITALI PER L'AUTONOMIA DELLA PERSONA NELLA VITA SOCIALE E QUOTIDIANA - LIVELLO BASE



Durata: 20 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

La competenza digitale è una delle otto competenze chiave individuate dal Consiglio dell'Unione Europea nella Raccomandazione per l'apprendimento permanente del 2006, insieme alla capacità di comunicare nella propria madrelingua e nelle lingue straniere, alla competenza matematica, a quella sociale e civica, alla capacità di "imparare a imparare", allo spirito di iniziativa e all'espressione culturale.

È sempre più importante che tutte le persone, come lavoratori, studenti ma anche cittadini, apprendano le competenze digitali con livelli di padronanza crescenti. Possedere le nozioni e le abilità per ambientarsi nel mondo digitale consente infatti di essere cittadini consapevoli, oltre che di avere pieno accesso al mondo del lavoro.

Argomenti trattati

Alfabetizzazione su informazioni e dati

- navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali

Comunicazione e collaborazione digitale

- interagire e condividere informazioni e contenuti con le tecnologie digitali
- gestire la propria identità digitale

Sicurezza in ambito digitale

- proteggere i dati personali e la privacy

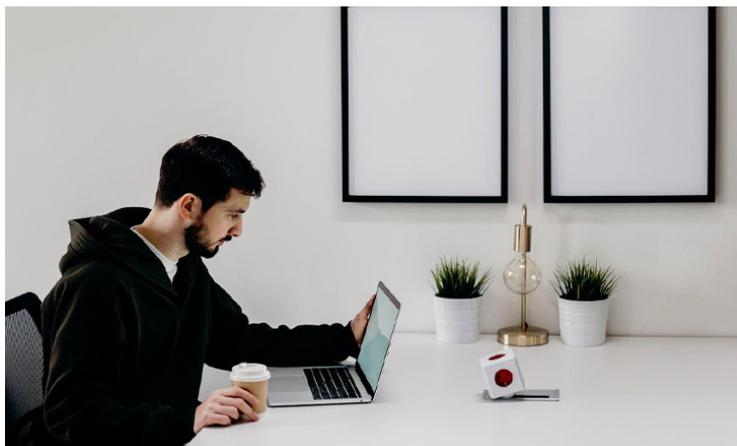
COMPETENZE DIGITALI PER L'AUTONOMIA DELLA PERSONA NELLA VITA SOCIALE E QUOTIDIANA - LIVELLO INTERMEDIO



Durata: 20 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

La competenza digitale è una delle otto competenze chiave individuate dal Consiglio dell'Unione Europea nella Raccomandazione per l'apprendimento permanente del 2006, insieme alla capacità di comunicare nella propria madrelingua e nelle lingue straniere, alla competenza matematica, a quella sociale e civica, alla capacità di "imparare a imparare", allo spirito di iniziativa e all'espressione culturale.

È sempre più importante che tutte le persone, come lavoratori, studenti ma anche cittadini, apprendano le competenze digitali con livelli di padronanza crescenti. Possedere le nozioni e le abilità per ambientarsi nel mondo digitale consente infatti di essere cittadini consapevoli, oltre che di avere pieno accesso al mondo del lavoro.

Argomenti trattati

Alfabetizzazione su informazioni e dati

- navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali

Comunicazione e collaborazione digitale

- interagire e condividere informazioni e contenuti con le tecnologie digitali
- impegnarsi nella cittadinanza con le tecnologie digitali
- essere al corrente delle norme comportamentali nell'interazione con gli ambienti digitali
- adeguare le strategie di comunicazione al pubblico specifico e tenere conto delle differenze culturali e generazionali negli ambienti digitali
- gestire la propria identità digitale

Sicurezza in ambito digitale

- proteggere i dispositivi e i contenuti digitali
- proteggere i dati personali e la privacy
- tutelare la salute e il benessere evitando rischi per la salute e minacce quando si utilizzano le tecnologie
- tutelare l'ambiente (essere consapevoli dell'impatto ambientale delle tecnologie digitali e del loro utilizzo)

COMPETENZE DIGITALI PER L'AUTONOMIA DELLA PERSONA NELLA VITA SOCIALE E QUOTIDIANA - LIVELLO AVANZATO



Durata: 20 ore



Centro Formazione Esac
Via Piazzon, 40 - Creazzo (VI)



Descrizione del corso

La competenza digitale è una delle otto competenze chiave individuate dal Consiglio dell'Unione Europea nella Raccomandazione per l'apprendimento permanente del 2006, insieme alla capacità di comunicare nella propria madrelingua e nelle lingue straniere, alla competenza matematica, a quella sociale e civica, alla capacità di "imparare a imparare", allo spirito di iniziativa e all'espressione culturale.

È sempre più importante che tutte le persone, come lavoratori, studenti ma anche cittadini, apprendano le competenze digitali con livelli di padronanza crescenti. Possedere le nozioni e le abilità per ambientarsi nel mondo digitale consente infatti di essere cittadini consapevoli, oltre che di avere pieno accesso al mondo del lavoro.

Argomenti trattati

Alfabetizzazione su informazioni e dati

- navigare, ricercare e filtrare dati, informazioni e contenuti digitali

Comunicazione e collaborazione digitale

- interagire e condividere informazioni e contenuti con le tecnologie digitali
- impegnarsi nella cittadinanza con le tecnologie digitali
- essere al corrente delle norme comportamentali nell'interazione con gli ambienti digitali
- adeguare le strategie di comunicazione al pubblico specifico e tenere conto delle differenze culturali e generazionali negli ambienti digitali
- gestire la propria identità digitale

Creazione Contenuti Virtuali

- sviluppare contenuti digitali
- Copyright (diritti d'autore) e licenze

Sicurezza in ambito digitale

- proteggere i dispositivi, i contenuti digitali, i dati personali e la privacy
- tutelare la salute e il benessere evitando rischi per la salute e minacce quando si utilizzano le tecnologie
- tutelare l'ambiente (essere consapevoli dell'impatto ambientale delle tecnologie digitali e del loro utilizzo)

Risoluzione di problemi con le tecnologie digitali

- risolvere i problemi tecnici nell'utilizzo dei dispositivi e degli ambienti digitali
- identificare i bisogni, le risposte tecnologiche e i gap di competenza digitale
- utilizzare creativamente le tecnologie digitali