

**Allegato 2 - ELENCO CORSI RESPINTI**

Identificativo attività	Denominazione attività	Motivazione Esito N
130694	Elementi GIS e fotogrammetria con droni	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": mancano requisiti specifici, in particolare informatici; non è indicata la scolarità (profilo di specializzazione); non sono presenti abilità nell'UF professionalizzante 3 "Applicazioni pratiche dei software GIS"; non sono state associate le conoscenze essenziali e mancano di conseguenza tutti i saperi nell'UF 4.
130943	SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE E COMMERCIO ALIMENTARE	IN CONTRASTO CON LE CONDIZIONI PREVISTE DA SPECIFICHE NORMATIVE DI SETTORE: l'operatore non ha stipulato la convenzione con il Settore Commercio per la gestione dei corsi di formazione del commercio alimentare e somministrazione di alimenti e bevande come da normativa di riferimento
130944	ELEMENTI di ENOGRAFIA APPLICATA	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": il profilo di riferimento è scarsamente coerente con il percorso come descritto nella sezione Descrizione per l'orientamento; durata eccessiva e prova troppo articolata, vista anche la breve durata del corso; i saperi non sviluppano l'unica abilità selezionata "Effettuare operazioni di raccolta e cernita del grappolo e conferimento in cantina"; gli strumenti potevano essere descritti meglio, indicando strumenti specifici del corso (mappe tematiche...) ai quali si fa riferimento nella descrizione per l'orientamento e della UF professionalizzante.
131140	UNI\PdR 125:2022 Parità di genere: la formazione del personale	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": la durata del corso è insufficiente a raggiungere gli obiettivi professionali previsti; manca il riferimento alla FAD nella descrizione per l'orientamento e il numero ore (12h) non è corretto rispetto alla durata del corso (nel conteggio del monte ore teorico non vanno considerate le ore imputate alla prova finale e alle eventuali ore di esercitazioni pratiche..); la descrizione della prova poteva essere più precisa; non sono specificati gli strumenti per la formazione a distanza; troppe le modalità indicate per poter essere agite realisticamente, inoltre la descrizione della modalità dalla formazione a distanza non è completa.
131158	TECNICHE di LAVORAZIONE ARTISTICA del LEGNO	RITIRATO DALL'OPERATORE con pec prot. n. 158910 del 24/12/2024
131398	Manutenzione automotive	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": non sono state rispettate le indicazioni dell'Avviso sui profili regolamentati mancando del tutto i requisiti di accesso obbligatori in caso di uso parziale di un profilo normato; la descrizione della prova non consente di comprendere cosa e come viene valutato l'esaminando; il laboratorio di riparazione auto è scarsamente descritto e manca il laboratorio meccatronico.
131410	Conduttore programmatore di macchine utensili a c.n.	NON CONFORME PER SOPRAVVENUTA OBSOLESCENZA/AGGIORNAMENTO DEL PROFILO DI RIFERIMENTO
131486	PROGRAMMAZIONE DI ROBOT CON SISTEMI CAM	NON CONFORME PER SOPRAVVENUTA OBSOLESCENZA/AGGIORNAMENTO DEL PROFILO DI RIFERIMENTO

**Allegato 2 - ELENCO CORSI RESPINTI**

Identificativo attività	Denominazione attività	Motivazione Esito N
131509	FONDAMENTI DI VISUAL MERCHANDISING	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": incongruenza tra la denominazione del corso e i contenuti descritti nella "descrizione per l'orientamento"; la durata della prova è troppo breve in relazione alla struttura; la struttura del percorso non è coerente con gli obiettivi del corso, con l'inserimento della UF "Competenze informatiche" (12 ore su 36) non correlata alla competenza 2 del profilo; la durata è quindi insufficiente a garantire la trattabilità dei saperi del profilo; mancano gli strumenti specifici per sviluppare i contenuti del corso.
131568	OPERATORE FUNEBRE	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": i saperi di alcune competenze non sono sviluppati in modo completo e coerente e mancano le abilità su alcune competenze, la parte amministrativo-contabile non è compilata in modo corretto, i saperi delle conoscenze essenziali libere dovevano invece essere riferiti a conoscenze essenziali del profilo; nessuno strumento previsto.
131570	ADDETTO AI LAVORI ELETTRICI - PES-PAV-PEI	SUPERAMENTO DEL NUMERO MASSIMO DI INTERVENTI PRESENTABILI SULLA SEDE PER QUESTO AGGIORNAMENTO
131632	Elementi di comunicazione efficace e gestione del cliente nei contesti di vendita	RITIRATO DALL'OPERATORE con pec prot. n. 155064 del 21/11/2024
131694	PRODOTTI DA FORNO E FINGER FOOD	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": non è chiaro né del tutto coerente con il profilo selezionato e con il percorso descritto il riferimento esclusivo al mondo della pasticceria nella descrizione per l'orientamento; mancano i prerequisiti in ingresso, in particolare le conoscenze in materia di sicurezza indispensabili per utilizzare il laboratorio; la descrizione per l'orientamento avrebbe dovuto precisare meglio gli obiettivi anche professionalizzanti del corso; il percorso non è parte di un percorso di qualifica/specializzazione modularizzato dall'agenzia nell'attesa della standardizzazione nell'ambito del settore agroalimentare, come invece previsto dall'Avviso; dovevano essere specificati prerequisiti di base considerato che del profilo dell'Addetto alle produzioni alimentari è stata utilizzata l'intera competenza dell'indirizzo Panetteria e Prodotti da forno; sarebbe stato preferibile prevedere una durata più lunga per poter approfondire tutti i saperi e/o prevedere dei prerequisiti. Vista l'assenza di prerequisiti in ingresso in materia di sicurezza sarebbe stato meglio declinare i saperi anche con riferimento al lavoro in sicurezza oppure agganciare la competenza 2 del profilo, facendone un uso parziale. I saperi della UF professionalizzante potevano essere descritte in modo più puntuale e alcuni non sembrano riferiti alla conoscenza essenziale corretta.

**Allegato 2 - ELENCO CORSI RESPINTI**

Identificativo attività	Denominazione attività	Motivazione Esito N
131714	Lo chef de cave: enologia, enografia, tecniche e analisi sensoriale	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B “Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza”: titolo ambizioso per un corso breve (36 ore) senza prerequisiti in ingresso, che ha come obiettivo l’approfondimento di tematiche del settore enologico e fa riferimento nella denominazione a una figura professionale; il profilo utilizzato non è del tutto coerente con gli obiettivi del corso; la prova verifica solo parte dei contenuti del corso (vista la durata poteva essere previsto un breve questionario e una prova pratica); le UUFF professionalizzanti hanno contenuti sovradimensionati e specialistici, considerata la breve durata delle stesse e l’assenza di prerequisiti in ingresso; nelle UUFF Enografia e Analisi sensoriale non è stata selezionata nessuna abilità; le abilità/ conoscenze essenziali del profilo selezionate non sono coerenti con le tematiche delle UUFF Metodo classico e Analisi sensoriale in quanto appartengono a profili/figure professionali della ristorazione e/o del settore della somministrazione vini, di livello EQF superiore a quelle dell’addetto alla viticoltura; inoltre nella denominazione e nella descrizione delle UUFF professionalizzanti non viene fatto nessun riferimento alla figura professionale dello chef de cave; eccessivo il ricorso alle conoscenze essenziali libere, soprattutto nei casi in cui i saperi potevano essere ricondotti anche alle conoscenze essenziali standard.
131731	Produzione di contenuti multimediali per la comunicazione on line	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B “Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza”: la descrizione della prova è generica e sarebbe stato opportuno precisare la percentuale di superamento della prova finale; mancano le abilità di alcune UF professionalizzanti e inoltre i saperi sono descritti in modo generico; mancano gli strumenti specifici del corso; la descrizione della modalità dei casi studio non è completa, sarebbe stato meglio prevedere l’ esercitazione in laboratorio.
131733	TECNICHE DI ADEMPIMENTI FISCALI E TRIBUTARI PER CAF E PATRONATI	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B “Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza”: Manca la descrizione della prova nel dettaglio e la durata nel complesso pare eccessiva; è scorretta la modalità di valorizzazione dei principi orizzontali e delle priorità regionali: bisognava, come previsto dagli standard di progettazione, prevedere quei contenuti nella UF professionalizzante e non in ore dedicate, peraltro troppo numerose; la durata delle singole UUFF professionalizzanti è sovradimensionata rispetto agli specifici contenuti professionalizzanti
131734	ELEMENTI DI GESTIONE DEL MAGAZZINO	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B “Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza”: non è coerente inserire la formazione specifica per il rilascio dell’abilitazione ad operare con i macchinari; sarebbe stato meglio utilizzare la competenza 1 del profilo selezionato e non l’intero profilo del Lavoratore addetto alla conduzione di carrelli elevatori semoventi con conducente a bordo; se l’intenzione è rilasciare l’abilitazione a operare con i macchinari, manca la prova che certifica le relative competenze; è citata l’area attrezzata come da all. 1 all’Accordo Stato Regioni, senza precisare gli strumenti; è indicato il sw gestionale specifico ma non è presente un laboratorio informatico; in generale gli strumenti dovevano essere descritti meglio; la descrizione della modalità Caso studio non è completa, inoltre sarebbe stato meglio prevedere anche la modalità esercitazioni pratiche, necessaria anche per la parte di conduzione del carrello.

**Allegato 2 - ELENCO CORSI RESPINTI**

Identificativo attività	Denominazione attività	Motivazione Esito N
131737	TECNICHE DI BAR	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": i corsi dei servizi di ristorazione, compresi quelli relativi alla somministrazione di alimenti e bevande, possono essere inseriti nel Catalogo solo se predisposti secondo i percorsi formativi standard elaborati dalla Regione Piemonte; l'Avviso consente un'eccezione, nelle more della standardizzazione, solo in caso di corsi inseriti in un percorso di qualifica/specializzazione (con particolare riferimento a competenze autoconsistenti); non è chiaro dalla descrizione della UF "Tecniche di bar" e dalla descrizione dei saperi quale sia l'obiettivo professionalizzante del percorso anche rispetto al percorso da Somministratore o alla qualifica eventualmente modularizzata; inoltre sono solo 36 ore di UF professionalizzante senza prerequisiti, considerato che sarebbero necessari visto che è stata selezionata la competenza dell'indirizzo e che i saperi descritti sono sviluppati soprattutto con la parte pratica.
131740	ELEMENTI DI PREPARAZIONE DEL PANE E DELLA PIZZA	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": il percorso non è parte di un percorso di qualifica/specializzazione modularizzato dall'agenzia nell'attesa della standardizzazione nell'ambito del settore agroalimentare, come invece previsto dall'Avviso; dovevano essere specificati prerequisiti di base considerato che del profilo dell'Addetto alle produzioni alimentari è stata utilizzata l'intera competenza dell'indirizzo Panetteria e Prodotti da forno; i saperi sono sovradimensionati considerata la breve durata del corso e l'assenza di prerequisiti, non è coerente, infatti, prevedere solo 40 ore per acquisire abilità e conoscenze essenziali della competenza dell'indirizzo "Preparare prodotti da forno nel rispetto della normativa di settore"; mancano alcuni strumenti specifici del corso (formatrice?), previsti anche dagli standard di laboratorio e utili per sviluppare alcuni saperi della UF professionalizzante.
131773	Elementi di comunicazione consapevole e benessere personale	SUPERAMENTO DEL NUMERO MASSIMO DI INTERVENTI PRESENTABILI SULLA SEDE PER QUESTO AGGIORNAMENTO (INOLTRE UTILIZZATO UN PROFILO IN FASE DI REVISIONE)
131783	ELEMENTI DI PROGRAMMAZIONE ROBOTICA	SUPERAMENTO DEL NUMERO MASSIMO DI INTERVENTI PRESENTABILI SULLA SEDE PER QUESTO AGGIORNAMENTO
131789	TECNICHE DI CONSULENZA D'IMMAGINE ED ARMOCROMIA	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": sono previste diverse tipologie di destinatari senza l'indicazione di prerequisiti specifici e di modalità di verifica degli stessi; la durata della prova è eccessiva e la prova è troppo articolata, vista anche la breve durata del corso; l'UF 3 "Armocromia" inserisce come conoscenze libere i contenuti specifici del percorso che potevano/dovevano essere ricondotti agli elementi del profilo, inoltre gli elementi standard relativi alla comunicazione sono identici a quelli più correttamente inseriti nella UF successiva, non è chiaro quindi il contenuto della UF professionalizzante, che è quella di durata più significativa.
131796	TECNICHE DI CUSTOMER EXPERIENCE E STRATEGIE VISIVE PER IL RETAIL	PUNTEGGIO DI VALUTAZIONE SOTTO LA SOGLIA PREVISTA PER LA CLASSE B "Caratteristiche della proposta progettuale – congruenza": incongruenza tra le caratteristiche dei destinatari (senza prerequisiti) e il livello del profilo selezionato; i contenuti sembrano eccessivi considerato il livello di ingresso degli allievi; manca il laboratorio indispensabile per la prova pratica e le modalità previste, se si trattasse di simulazione virtuale gli allievi dovrebbero avere specifiche conoscenze informatiche.
131799	PASTICCERIA VEGAN e GLUTEN FREE	SUPERAMENTO DEL NUMERO MASSIMO DI INTERVENTI PRESENTABILI SULLA SEDE PER QUESTO AGGIORNAMENTO