

N.E.E.T.

Not in Education, Engage or Training



La formazione è la tua forza
#stopbeinganeet

N.E.E.T.?
non più

CATALOGO CORSI

LUCCA

L'AGENZIA FORMATIVA FORMATICA

nasce a Pisa, città della conoscenza e dell'innovazione scientifica applicata, nel 1998, grazie all'intuizione di un gruppo di tre giovani laureati che hanno saputo "vedere" nella formazione l'opportunità di creare un nuovo genere di imprenditoria. Era proprio allora, infatti, che iniziava ad emergere l'esigenza di avvicinarsi consapevolmente alle nuove tecnologie e la loro implementazione nella realtà imprenditoriale, assecondando così il rapido cambiamento nelle aziende e nelle amministrazioni.

L'innovazione, la tecnologia, la forza del cambiamento e la nascita di nuove competenze e modalità lavorative e di apprendimento, rappresentano da sempre, le linee guida, gli strumenti di cui Formatica si serve per portare avanti la propria mission aziendale: formare, qualificare, fornire competenze!

Oggi Formatica è attiva in molteplici ambiti della formazione, da quella dedicata ai giovani under 18 fuoriusciti dal sistema scolastico tradizionale, agli adulti in cerca di una riqualificazione professionali, disoccupati e professionisti, fino alle imprese che vogliono potenziare le proprie competenze avvalendosi di una progettazione ad hoc e dei vantaggi offerti dai fondi interprofessionali.

Formatica è inoltre specializzata nelle attività connesse alle certificazioni informatiche essendo da 20 anni Centro Esami ECDL ed EUCIP. Svolge anche l'attività di Provider di

servizi di certificazione grazie alla propria rete di Test Center diffusa su tutto il territorio nazionale. Cura una sezione dedicata alla manualistica e alla realizzazione di prodotti didattici, adottati a livello nazionale per l'insegnamento dell'informatica e l'ottenimento di diverse certificazioni UE

Forte di una squadra di professionisti stabilmente inseriti e grazie alle competenze di organizzazione e gestione delle attività di formazione e certificazione validate da Bureau Veritas ISO9001-2015 (codice EA37) Formatica è divenuta facilmente anche Agenzia accreditata presso la Regione Toscana (codice OF0092) e la Regione Sardegna per la realizzazione di interventi formativi a valere sul Fondo Sociale Europeo.

I nostri servizi:

Corsi di Istruzione e Formazione professionale per minorenni
Voucher individuali
Formazione Aziendale/Fondi interprofessionali
Test center capofila ECDL
Corsi gratuiti finanziati (Regione Toscana e Sardegna)
Sviluppo materiali didattici

Sono sempre più numerosi i **ragazzi tra i 18 e i 29 anni** che, per vari motivi, **non studiano e non lavorano**. Niente paura! Formatica, quale organismo formativo accreditato, è in grado di fornire le conoscenze e le competenze necessarie a facilitare l'inserimento lavorativo dei N.E.E.T. sulla base dell'analisi degli obiettivi individuali di crescita professionale e delle singole potenzialità, rilevate nell'ambito delle azioni di orientamento e di fabbisogno delle imprese su base territoriale, in linea con le finalità dell'Avviso pubblico per il finanziamento di corsi di formazione individuali / individualizzati approvato dalla Regione Toscana con decreto dirigenziale n. 14041 del 22 agosto 2019, in pubblicazione sul Burt del 4 settembre 2019. Il bando è emanato in attuazione della misura 2A azione 3 del Piano regionale Garanzia Giovani.

COME?

Attraverso percorsi formativi gratuiti di alta formazione, con qualifiche finali professionalizzanti, rispondenti all'effettivo fabbisogno del contesto produttivo locale. Per questo abbiamo suddiviso i corsi disponibili per provincia.

INDICE CORSI

- **Social Media marketing**
 - **Grafica Pubblicitaria (con certificazione ECDL - Photoshop)**
 - **Pane e pizza**
 - **Cucina di base**
 - **Contabilità e gestione amministrativa**
-





DESCRIZIONE DEL CORSO

I social network sono sempre più utilizzati da aziende di ogni tipo, grandi e piccole realtà e da professionisti in genere, come mezzi di comunicazione e ormai imprescindibili strumenti per il marketing.

Dopo l'utilizzo di Facebook, nello specifico della brand page, dopo la scelta di una pubblicità che si fonda su un corretto concetto di brand identity, è fondamentale prestare particolare attenzione al potere dei video e al principale social network: You-Tube.

Questo strumento, se correttamente utilizzato, può rendere un video così efficace al punto da diventare virale e ottenere tantissime visualizzazioni in tempi davvero brevissimi!

Inoltre, considerando che YouTube è perfettamente integrato e comunicante con tutti i social, è indispensabile il ruolo degli altri social network come Google+, Twitter, LinkedIn, Pinterest, Instagram e Tumblr.

CONTENUTO

- Digital business modelling
- Digital strategy e social media communication
- Digital media planning
- Social media management
- Social media - Facebook, Instagram, Pinterest, LinkedIn
- Laboratorio di Search e Facebook Advertising



DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso insegna come creare loghi e marchi e la relativa immagine aziendale (bigliettini, flyer, brochure ecc.), cataloghi e impaginati pronti per la stampa o per il web.

Insegna inoltre a gestire e modificare le immagini raster e le grafiche vettoriali creando dal foglio bianco un elaborato completo.

Il Grafico Pubblicitario può operare sia nel settore pubblicitario sia in quello editoriale.

Egli sa utilizzare con padronanza i principali programmi di grafica ed è in grado di realizzare la progettazione grafica e l'impaginazione di materiali pubblicitari di ogni tipo: depliant, inserti pubblicitari, locandine, loghi, cataloghi etc. Il Grafico Pubblicitario conosce anche tutte le problematiche relative alla stampa ed ha una conoscenza di base del lettering e del corretto uso dei caratteri tipografici.

CONTENUTO

- Adobe Photoshop (30 ore)
- Composizioni di immagini e livelli
- Creare immagini: strumenti per immagini
- Il disegno vettoriale
- Stilizzazione dei livelli
- Effetti avanzati sul testo
- Regolazioni avanzate di colore
- Uso approfondito delle maschere
- Studio ed utilizzo dei filtri su smart object
- Progettare interfacce web
- Slice ed esportazione
- Ottimizzazione esportazione
- Adobe Illustrator (20 ore)
- I filtri
- Gestione degli effetti su bitmap e vettoriali
- Creare e gestire composizioni 3D
- Progettazione interfacce pronte per l'esportazione
- Lavorare con le maschere
- I problemi tipografici (quadricromia, tinte piatte, stampe offset)
- Adobe InDesign (20 ore)
- Gestione avanzata degli stili
- Lavorare con il testo e gli oggetti, stili di oggetto
- Effetti di trasparenza
- Lavorare con documenti collegati

**Rilascio Certificazione ECDL
IMAGE EDITING
Photoshop base**

(previo superamento dell'esame finale).

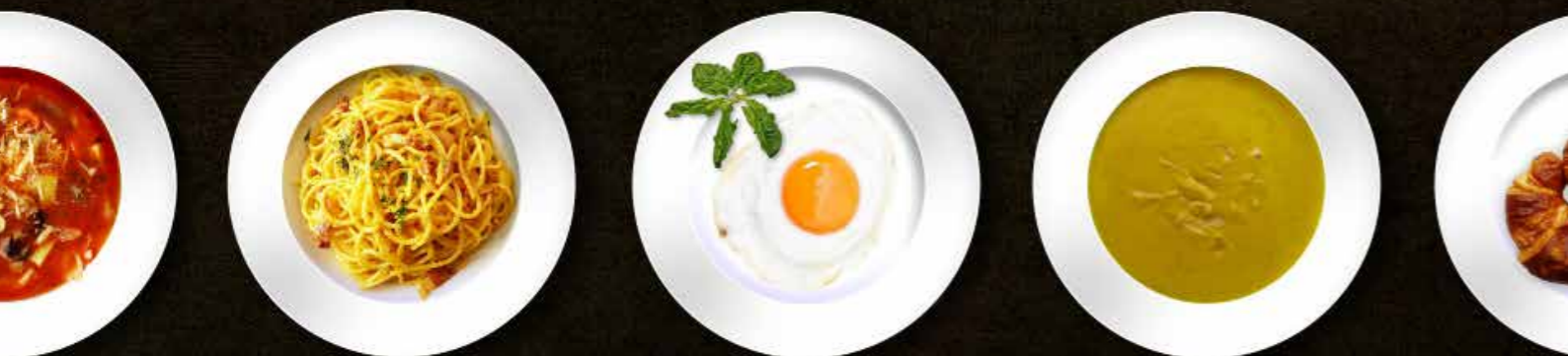




DESCRIZIONE DEL CORSO

Il programma prevede un corso di cucina generale in cui vengono insegnate le tecniche base relative alla cucina nazionale ed internazionale. I moduli saranno suddivisi in base all'argomento relativo alle portate (gli antipasti, i primi piatti, i secondi piatti, i contorni e i dolci) oppure per temi (la pasta, la carne, le verdure ed i vini). Il corso si svolgerà in modalità laboratoriale attraverso la produzione guidata. Alla fine di ogni lezione sarà dedicato del tempo per la degustazione e la discussione di quanto preparato.

- Gestione ordinata del materiale, delle attrezzature, delle derrate e dei locali della cucina.
- Igiene personale e ambientale.
- La progettazione del menù (stagionalità, convenienza economica).
- Cenni sulla storia della cucina.
- La brigata di cucina (comportamento con colleghi e clienti, compiti e rapporti con tutte le altre figure professionali).
- La strumentazione di cucina (tipologia, funzionalità e corretto utilizzo)
- Antipasti e fingerfood
- La Pasta fresca
- Il Pane
- La carne (preparazione, tipologie di cottura, le tabelle dei tempi, i tagli, legatura e riposo).
- Pesce e molluschi (conservazione, preparazione, cottura e servizio).
- I dolci al cucchiaio (Crème caramel, Crema catalana, Mousse etc.)
- Predisposizione di un pranzo d'etichetta e galateo della tavola.



DESCRIZIONE DEL CORSO

Il corso è rivolto a tutti coloro che, per incrementare la propria professionalità sul mercato del lavoro, desiderano imparare l'arte della realizzazione del pane e della pizza.

Il corso intende trasmettere tutte le conoscenze e le competenze per lavorare in questo settore alla luce della richiesta, da parte del mercato del lavoro, di figure specificatamente formate.

Il corso verrà svolto in laboratori didattici attraverso metodi di produzione guidata.



- *Pizza al piatto 45 ore*
- *Pizza la taglio 20 ore*
- *Pane e focacce 25 ore*
- *Mondo del lavoro e autoimpresa 10 ore*



DESCRIZIONE DEL CORSO

Corso professionalizzante che permetta di acquisire competenze nella gestione amministrativa e contabile dell'impresa.

Il corso permetterà di conoscere e utilizzare gli elementi della contabilità di base, eseguire le principali operazioni che nella vita delle imprese determinano la parte preponderante delle registrazioni contabili e compiere gli adempimenti necessari relativi alla gestione amministrativa.

CONTENUTO

- Acquisizione, archiviazione, registrazione della documentazione amministrativo contabile
- Predisposizione del sistema per la gestione delle attività amministrative
- Contenuti formativi: Contabilità generale, scritture contabili, fatturazione, gestione dell'Iva
- Archiviazione documenti
- Bilancio, scritture di assestamento e di riapertura dei conti
- Elementi di diritto tributario
- Strumenti e procedure principali, libri obbligatori, registro dei beni ammortizzabili



Formatica S.c.a.r.l.
Via A. Gozzini, 15 - 56121 Ospedaletto Pisa (PI)

tel: **050 580187** - fax: **050 577928**
email: **info@formatica.it** - pec: **formaticasrl@pec.it**

www.formatica.it