

# CATALOGUE DES FORMATIONS MED NEW JOB

## Introduction

Le projet Med New Job, financé par le Programme Maritime Interreg Italie-France 2014-2020, vise à promouvoir et à tester une approche partagée et participative de la gestion des processus de conversion de la production et de l'emploi dans les entreprises opérant dans l'économie bleue. Le projet vise à créer des synergies et des outils pour prévenir et gérer les crises, soutenir les entreprises, délocaliser les travailleurs licenciés et promouvoir l'auto-entrepreneuriat dans les secteurs de l'économie maritime.

La Région Toscane, partenaire du projet, en collaboration avec ARTI - Agenzia Regionale Toscana per l'Impiego, et avec la contribution technique de Provincia di Livorno Sviluppo srl, Cescot Formazione srl et Cescot Toscana Nord srl, offrira des cours de formation ciblés pour mettre à jour les compétences des travailleurs impliqués dans des situations de crise, en chômage technique, les chômeurs et les NEET.

Le contenu des cours de formation :

### Langue anglaise

Il s'agit d'un cours d'un total de 100 heures, divisé en 5 modules (20 heures chacun) et 10 leçons (2 heures chacune).

Lieu : plate-forme en ligne.

### Module 1

#### Structure de la phrase en anglais

Vocabulaire de base (chaque unité comprend un groupe de mots) incluant les couleurs, la famille, la maison, les nombres, les jours de la semaine, les mois de l'année, les saisons, le corps humain, etc.

Le verbe être : forme affirmative, forme négative, forme interrogative  
Le verbe avoir : forme affirmative, forme négative, forme interrogative  
La réponse courte - Pronoms personnels sujet et complément Noms, leur pluriel - Articles  
- Adjectifs - Verbes en général : leurs formes

## Module 2

Vocabulaire de base (le corps humain, les 5 sens ; les rencontres entre amis ; les voyages ; etc.) Présent simple des verbes : forme affirmative, forme négative, forme interrogative Présent continu : forme affirmative, forme négative, forme interrogative - Génitif saxon

Prépositions : de lieu, de temps, de mouvement Verbes irréguliers - Adjectifs et pronoms possessifs Adjectifs et pronoms démonstratifs - Questions "Wh/h" : mots d'interrogation (Qui, Où, Quoi, Comment) Double objet

## Module 3

Il y a/il y a - L'heure - demander et dire l'heure - Noms dénombrables et non dénombrables, Quelques /Tout Combien/ combien - Beaucoup, beaucoup, beaucoup de Trop / trop, trop d'Adverbes de fréquence - Degrés adjectifs.1 : Comparatif de Majorité, Minorité, Egalité /Ug. dans le négatif - Degrés adjectifs. 2 : Superlatif absolu (très et vraiment) ; Superlatif relatif (-est ; le plus)

Vocabulaire de base (Chercher du travail ; Partir en vacances ; Faire les courses ; Aller au restaurant ; Faire des projets ; etc.)

## Module 4

Questions-réponses : mots-clés (Qui, Où, Quand, Quoi, Comment, Quoi, Pourquoi, A qui,) - Adverbes de fréquence - Le futur des verbes : Intentionnel - Aller à / avec le présent continu (az. Programmé)/Simple futur avec la volonté Dire / raconter - Comme / Comme - Présent parfait des verbes - Présent parfait continu des verbes - Pour et depuis - Dernièrement et récemment encore / Encore / Pourtant

## Modulo 5

Les questions "Wh/h" : mots d'interrogation (Qui, Où, Quand, Quoi, Comment, Quoi, Pourquoi, A qui,) - Les adverbes de fréquence - Le futur des verbes : Intentionnel - Aller à / avec le présent continu (az. Programmé)/Simple futur avec volonté Dire / raconter - Comme /comme - Le présent parfait des verbes (Présent passé) L'utilisation du présent parfait VS le passé parfait Si clauses / Période hypothétique - Adjectifs : leur ordre selon le type Passé composé (Passé composé) - Les prépositions, adjectifs et verbes + le verbe ING "to get" - Les verbes de la phraséologie -To get, Take, Bring - Les verbes modaux (Peut/Peut/Peut-être capable ; Peut/Peut avoir ; Aurait/Peut avoir ; Devrait/Peut avoir/Peut avoir ; Doit/doit avoir)

## Langue française

Il s'agit d'un cours de 60 heures, divisé en 3 modules (20 heures chacun) et 10 leçons (2 heures chacune).

Lieu : plate-forme en ligne.

## Module 1

Vocabulaire de base (présentation, chiffres, jours, mois, le corps humain, le tableau. Les verbes être et avoir. Verbes au présent. Des phrases négatives et des phrases d'interrogatoire.

## Module 2

Adjectifs, pronoms. Vocabulaire de base pour l'accueil dans le secteur touristique. Situations.

## Module 3

Les verbes au passé et au futur. Recherche d'un emploi. Se présenter. Les achats. Des situations typiques de la vie quotidienne.

## Informatique

Il s'agit d'un cours de 30 heures au total. Divisé en 6 modules. À la fin du cours, il sera possible d'accéder à la certification EIPASS.

Lieu : plate-forme en ligne.

### Module 1 - Premiers pas avec un ordinateur personnel

Comment allumer un ordinateur personnel. Matériel et logiciels. L'unité d'information. La structure d'un ordinateur (processeur, mémoire, disques, vidéo, clavier, souris).

### Module 2 - Le système d'exploitation

Le rôle et la fonctionnalité du système d'exploitation. Les programmes accessoires préinstallés : Notepad, Calculatrice, WordPad, Lecteur. Le bureau de Windows XP et Windows 7 : icônes, barre d'outils, fenêtres, utilisation de la souris, utilisation du clavier. L'interface du programme : boutons, menus déroulants, sélection des éléments, saisie de texte.

### Module 3 - Organisation des dossiers

L'organisation des données sur le disque : fichiers et dossiers ; copie et suppression de fichiers et de dossiers, Explorateur Windows, recherche d'un fichier sur le disque. Installation et suppression de programmes, notes sur le droit d'auteur et l'Open Source. Transfert de données à partir de clés USB, de disques externes, d'appareils photo.

Préserver la sécurité d'un ordinateur personnel : l'antivirus pour lutter contre les programmes nuisibles à l'ordinateur et la sauvegarde pour créer une copie de sécurité de vos données.

#### Module 4 - Traitement de texte

La préparation d'un document avec Word 2010. Introduction, suppression, édition de textes et de phrases, copier/couper/coller, sauvegarde, ouverture de documents, impression. Mise en forme d'un document : polices, titres, texte, paragraphes, couleurs, listes, dessins, images, recherche et remplacement de texte, styles. Création de tableaux. Tâches avancées de traitement de texte (autocorrection, index, formatage des paragraphes, numérotation des pages, sections, symboles, zones de texte).

#### Module 5 - Tableurs

Organiser une feuille de calcul avec Excel 2010, gérer une feuille et un classeur. Cellules, formats de données, références. Les formules de base et les principales fonctions. Graphiques.

#### Module 6 - Internet 2.0

Comment accéder à l'internet : fournisseurs, modem routeur, câble et connexions WiFi. Surfer sur l'internet : qu'est-ce que le World Wide Web, qu'est-ce qu'un site web et comment y accéder, utilisation du navigateur (qu'est-ce qu'une URL, favoris, onglets, options, historique, cookies, plug-ins), recherche d'informations avec les moteurs de recherche (Google). Google au-delà du moteur de recherche de documents : images, cartes, actualités, traductions. Communication par courrier électronique : comment ça marche, créer sa propre boîte aux lettres, envoyer et recevoir des courriers électroniques, gérer les courriers électroniques dans des dossiers, sécurité (spam et phishing). Communiquer en temps réel : messages, voix et vidéo avec Skype. Réseaux sociaux : que sont Facebook, Twitter et Linked-In, à quoi servent-ils, comment s'y abonner, comment les utiliser. Partage multimédia : vos vidéos sur YouTube et vos photos sur Flickr.

### HACCP - Travailleurs dans les activités alimentaires complexes

Il s'agit d'un cours d'un total de 12 heures, divisé en 3 leçons (4 heures chacune) pour l'obtention de la certification. À la fin du cours, un certificat régional de participation sera délivré.

Minimum 6 participants, maximum 15.

Lieu : plate-forme en ligne

#### MODULE 1 - Dangers et risques alimentaires. Méthode d'autocontrôle

Dangers et risques alimentaires : techniques chimiques, physiques, microbiologiques et de prévention ; notions de base sur les allergies/intolérances alimentaires et les allergènes alimentaires ; effets sur la santé ; méthodes d'autocontrôle et principes du système HACCP

**Système HACCP ; obligations et responsabilités de l'industrie alimentaire.**

## **MODULE 2 - Conservation des aliments - Hygiène**

Techniques de conservation des aliments ; approvisionnement en matières premières ; nettoyage et assainissement des locaux et des équipements ; hygiène personnelle ; réglementation en matière d'étiquetage. Bonnes pratiques à suivre durant les différentes phases du cycle de production pour la prévention de la contamination par les allergènes, avec une attention particulière à la contamination par le gluten.

## **MODULE 3 - Identification et contrôle des risques**

Méthodes et techniques pour l'identification et le contrôle de risques spécifiques dans les principales phases du processus de production des différents types d'activités ; méthodes de contrôle du risque allergène, en particulier du risque lié au gluten.

### **Conduire des chariots de manutention automoteurs**

Il s'agit d'un cours de 12 heures au total divisé en deux jours de présence dont une théorie et une pratique selon l'articulation en modules. À la fin du cours, un certificat de participation sera délivré conformément aux exigences de l'accord État-Régions signé le 22/02/2012. Pour 6 participants.

Lieu : Livourne - Piombino - Massa Carrara - Viareggio.

## **MODULE 1 - Légal - réglementaire (1 heure)**

Indications sur la réglementation générale en matière d'hygiène et de sécurité au travail, avec une référence particulière aux dispositions de la loi sur l'utilisation des équipements de travail (décret législatif n° 81/2008) ; responsabilités de l'opérateur.

## **MODULE 2 - Technique (7 heures)**

Types et caractéristiques des différents types de véhicules pour le transport interne : des transpalettes à main aux chariots élévateurs frontaux à contrepoids.

Principaux risques liés à l'utilisation de chariots élévateurs à fourche automoteurs : chute de charge, renversement, collisions de personnes avec la charge ou avec des éléments mobiles du chariot élévateur, risques liés à l'environnement (obstacles, lignes électriques, etc.), risques liés à l'utilisation de différentes formes d'énergie (électrique, hydraulique, etc.).

Notions de base en physique : notions de base pour l'évaluation des charges en mouvement, conditions d'équilibre d'un corps. Stabilité (concept de centre de gravité de la charge et de levier du premier degré). Lignes de dénonciation. Stabilité statique et dynamique et influence due à la mobilité du camion et à l'environnement de travail (forces centrifuges et d'inertie) Capacité de charge des chariots élévateurs

Technologie des camions automoteurs : terminologie, caractéristiques générales et principaux composants. Les mécanismes, leurs caractéristiques,

leur fonction et leurs principes de fonctionnement.

Composants principaux : fourches et/ou dispositifs de ramassage (équipement supplémentaire, etc.). Mâts de levage (simplex - duplex - triplex - quadruplex - etc., levée libre et levée non libre). Poste de conduite avec description du siège, des commandes (leviers, pédales, colonne de direction et volant, frein de stationnement, interrupteur principal à clé, interrupteur d'urgence), des dispositifs de signalisation (klaxon, avertisseurs sonores de marche arrière, feux d'avertissement, feux de travail, etc. Freins (freins de stationnement et de service). Roues et types de pneus : différences selon le type d'utilisation, les roues directrices et motrices Sources d'énergie (batteries ou moteurs endothermiques) Contrepoids. Systèmes de recharge des batteries : redresseurs et précautions de sécurité concernant les modalités d'utilisation, également en relation avec l'environnement.

### MODULE 3 - Pratique : camions industriels et automoteurs (4 heures)

Illustration, selon le mode d'emploi du camion, des différents composants et dispositifs de sécurité. (3.1.1) ; l'entretien et les contrôles quotidiens et périodiques exigés par la loi et indiqués dans le mode d'emploi du camion (3.1.2) ; la conduite du camion sur un parcours d'essai pour mettre en évidence les bonnes manœuvres à vide et en charge (position correcte sur le camion, prise de la charge, transport dans diverses situations, arrêt du camion, etc.) (3.1.3)

### Soudage

Il s'agit d'un module de 40 heures mensuelles préparatoires au cours professionnel.

Le calendrier est à définir. Pour 6 participants.

Lieu : Livourne - Viareggio - Massa Carrara.

### MODULE 1 - Réglementation et sécurité

Règlement sur la protection de la santé et de la sécurité des travailleurs - Décret législatif 81/2008 - Risques et dispositifs de protection spécifiques - Règlements d'hygiène et de protection de l'environnement spécifiques au secteur ; règlements UNI EN 287 UNI EN ISO 9606-2 9606-3 9606-4 pour l'évaluation de la qualité du produit soudé.

### MODULE 2 - Outils, machines et équipements de travail

Machine à souder TIG - Caractéristiques des machines à souder TIG - Schéma fonctionnel de la machine - Type de torche TIG - Réglage du gaz de protection et des types de refroidissement pour adapter la machine aux caractéristiques du matériau à souder - Caractéristiques des électrodes enrobées. Techniques de mise en place de machines, d'instruments, d'outils et d'équipements et procédures de réglage des paramètres de fonctionnement. Techniques de contrôle et de vérification du réglage et du fonctionnement des outils, des

machines, des outillages et des équipements. Les moyens et comportements pour l'entretien des machines, des instruments, des outils et des équipements

### MODULE 3 - Opérations de soudage

Généralités et terminologie - Principales applications du soudage - Le métal d'apport - Le matériau de base - Les soudures autogènes - Les soudures hétérogènes - Le procédé de soudage - Classification des modes opératoires de soudage - Principaux modes opératoires de soudage - Les différents modes opératoires et le choix du matériau d'apport - Les paramètres technologiques du soudage - Les différents modes opératoires de soudage. Soudage TIG : Les paramètres technologiques du soudage - Techniques de réalisation du soudage TIG en fonction des matériaux, de la disposition et de l'épaisseur des bords à assembler - Soudage TIG de base avec joint d'angle - Soudage TIG de base sur fer (et aluminium) avec joint plat. Contrôles - Défauts de soudage - Types de défauts - Causes et remèdes. Des exercices pratiques de difficulté croissante sous la direction de l'enseignant.

### Cuisine

Il s'agit d'un ADA "Préparation des aliments" divisé en 3 modules : 2 théoriques de 40 heures chacun et un pratique de 30 heures préparatoire au cours professionnel.

et pour ceux qui suivent les trois modules sont éligibles pour la délivrance de la certification des compétences liées à cet ADA. L'articulation temporelle est à définir. Pour 6 participants.

Lieu : Livourne - Massa Carrara - Viareggio.

### Module 1 - Hygiène alimentaire et réglementations sectorielles

Règles d'hygiène et de santé pour la gestion des produits alimentaires - Principes, objectifs et applications du système HACCP et des réglementations connexes - Outils et équipements de travail et techniques de contrôle - Temps d'exécution par rapport aux exigences du local - Outils pour la préparation des aliments

### Module 2 - Techniques de préparation des aliments

Techniques de préparation des plats pour comprendre et exécuter correctement les instructions de traitement - Techniques de cuisson - Portionnement des aliments directement pour être préparés en cuisine - Préparation de plats froids, chauds, sucrés et salés pour assurer un service efficace

### Module 3 - Stages

Utiliser les différents équipements et machines de la cuisine et de la salle à manger en appliquant correctement les règles d'hygiène et de prévention des accidents - Utiliser les principales techniques de cuisson pour la préparation des aliments.

### Principes d'assistance au patient âgé

Il s'agit d'un ADA "Assistance à l'utilisateur dans l'exécution de l'AAD/ADL" divisé en 3 modules : 2 théoriques de 40 heures chacun et un pratique de 30 heures préparatoire au cours de professionnalisation, et pour ceux qui suivent les trois modules est admissible à la libération de la certification des compétences liées à cette ADA. L'articulation temporelle est à définir. Pour 6 participants.

Lieu : Livourne - Viareggio.

#### Module 1 - Règlements de référence et autres notions

Droits et devoirs des sujets impliqués (assistant familial, personne assistée et membres de la famille) et statut juridique des étrangers en Italie - Méthodes de détection, de signalement et de communication des problèmes génériques et spécifiques liés à l'usager - Notions et techniques pour reconnaître une urgence sanitaire, alerter les chiffres appropriés et/ou alerter le système de premiers secours et mettre en œuvre les interventions de premiers secours, Notions générales d'hygiène et de prophylaxie visant à garantir l'état de bien-être, de propreté et de santé nécessaire à la personne assistée - Lecture des besoins réels de la personne à l'intérieur de l'espace de vie et en relation avec ses conditions psycho-physiques.

#### Module 2 - Soins de santé

Éléments de sécurité et de prévention des accidents à domicile - Situations de risque socio-sanitaire - Notions de premiers secours - Notions de maladies fréquentes chez les personnes âgées - Notions de handicap et de maladies invalidantes - Éléments de diététique.

#### Module 3 - Stages

Hygiène et soins de la personne ; hygiène et soins du milieu de vie - Aide ménagère (lavage et repassage du linge, préparation des repas, courses...) - Techniques de déplacement, de levage et de posture de la personne partiellement ou totalement non autonome - Soins de santé - Surveillance du bien-être de la personne et activation du signal en cas de besoin.

### Licences B - C - CQC - D - E

Il s'agit d'un cours dans des auto-écoles avec un horaire à définir, pour conduire des véhicules sur roues en respectant les directives des entreprises

et les règlements en vigueur pour le transport de marchandises et la circulation routière. Pour 6 participants.

Lieu : Livourne - Massa Carrara - Viareggio.

### **Brèves techniques de recherche d'emploi et d'initiative entrepreneuriale**

Il s'agit d'un cours de 20 heures par mois. L'articulation temporelle est à définir.

Pour 6 participants.

Lieu : plate-forme en ligne.

Module 1 - Techniques de recherche active

Module 2 - Le curriculum vitae et la lettre de motivation

Module 3 - Gestion de l'entretien d'embauche

Module 4 - Politiques actives de l'emploi

Module 5 - Travail indépendant et auto-entrepreneuriat : de l'idée à l'entreprise

Module 6 - Travail indépendant et entreprise : formes juridiques et fiscalité

Module 7 - Le plan d'entreprise : forme et contenu, éléments qualitatifs,

Module 8 - Le plan d'entreprise : planification économique et financière

### **Pâtisserie**

Il s'agit d'un cours de 30 heures par mois. Le calendrier est à définir.

Pour 6 participants.

Lieu : Viareggio.

Module 1 - Règles de comportement et d'hygiène

Module 2 - Techniques générales de pâtisserie.

Module 3 - Classification des pâtisseries de base. Pâte brisée, équilibrage.

Pâte feuilletée : de base et rapide. Gâteau éponge. Brisè.

Module 4 - Les crèmes. Masses fouettées

### **Pizzaiolo**

Il s'agit d'un cours de 30 heures par mois. Le calendrier est à définir.

Pour 6 participants.

Lieu : Livourne.

Module 1 - Règles de comportement et d'hygiène

Module 2 - Pâte

Module 3 - Remplissages

Module 4 - La cuisine

### **Réparations sur mesure**

Il s'agit d'un cours de 30 heures par mois. Le calendrier est à définir.

Pour 6 participants.

Lieu : Viareggio.

**Module 1 - Techniques de base.**

**Module 2 - Petites réparations, ourlets, boutons.**

**Module 3 - Types de couture.**

### **Peinture et carrosserie**

**Il s'agit d'un cours de 40 heures par mois. Le calendrier est à définir.**

**Pour 6 participants.**

**Lieu : Viareggio.**

**Module 1 - Environnement et lieu de travail de l'atelier de carrosserie, des équipements et des machines**

**Module 2 - Peinture et produits de carrosserie**

**Module 3 - Techniques de base de la peinture**

**Module 4 - Techniques de base de la carrosserie**

### **Secrétariat-comptabilité**

**Il s'agit d'un cours de 30 heures par mois. Le calendrier est à définir.**

**Pour 6 participants.**

**Lieu : plate-forme en ligne**

**Module 1 - Les fonctions du secrétaire administratif**

**Module 2 - Éléments de communication (interpersonnels, téléphoniques, écrits)**

**Module 3 - Gestion et archivage des documents**

**Module 4 - Les bases de la comptabilité.**

### **Logistique et entrepôt**

**Il s'agit d'un cours de 30 heures par mois. Le calendrier est à définir.**

**Pour 6 participants.**

**Lieu : plate-forme en ligne**

**Module 1 - Les bases de la gestion des entrepôts**

**Module 2 - Gestion des stocks**

**Module 3 - Logistique et transport**

### **Câbleur**

**Il s'agit d'un cours de 30 heures par mois. Le calendrier est à définir.**

**Pour 6 participants.**

**Lieu : Viareggio.**

**Module 1 - Notions de base de l'ingénierie électrique**

**Module 2 - Éléments du risque électrique**

**Module 3 - Aperçu des normes industrielles ;**

**Module 4 - Lecture de schémas de câblage industriel ;**

**Module 5 - Composantes de base ;  
Module 6 - Techniques d'assemblage ;  
Module 7 - Mise en œuvre pratique des panneaux électriques pour  
l'automatisation**

### **Menuiserie**

**Il s'agit d'un cours de 40 heures par mois. Le calendrier est à définir.**

**Pour 6 participants.**

**Lieu : Livourne.**

**Module 1 - Traitement des panels  
Module 2 - Instruments de mesure  
Module 3 - Découpage  
Module 4 - Bande de chant  
Module 5 - Assemblée  
Module 6 - Sécurité au travail**

### **Entretien d'espaces verts**

**Il s'agit d'un cours de 40 heures par mois. Le calendrier est à définir.**

**Pour 6 participants.**

**Lieu : Livourne - Piombino.**

**Module 1 - Règles de comportement et de sécurité  
Module 2 - Plantes typiques des jardins et des petits parcs publics/privés  
Module 3 - Taille des plantes basses et des plantes à tronc  
Module 4 - Fertilisation et entretien courant**

### **Plombier à bord**

**Il s'agit d'un cours de 40 heures par mois. Le calendrier est à définir.**

**Pour 6 participants.**

**Lieu : Viareggio.**

**Module 1 - Règles de sécurité applicables aux machines-outils  
Module 2 - Soudage  
Module 3 - Brasage  
Module 4 - Brasage ;  
Module 5 - Composants hydrauliques ;  
Module 6 - Systèmes hydrauliques ;  
Module 7 - Systèmes de chauffage ;  
Module 8 - Systèmes d'échappement**

### **Licences nautiques**

Il s'agit d'un cours de 40 heures par mois. Il s'agit d'un cours dispensé dans des auto-écoles ou des écoles nautiques, avec une articulation temporelle à définir, pour conduire des bateaux des types suivants : a) moteur dans les 12 milles b) voile et moteur dans les 12 milles c) voile et moteur sans limites. Pour 6 participants.

Lieu : Massa Carrara

**Module 1 - Glossaire et termes maritimes. Théorie de la navigation. La sécurité de la navigation. Règlement de navigation.**

**Module 2 - Moteurs endothermiques**

**Module 3 - Météorologie**

**Module 4 - Navigation**

**Module 5 - Partie pratique.**

### **Échafaudages**

Il s'agit d'un cours de 28 heures par mois. Le calendrier est à définir.

Pour 6 participants.

Lieu : Piombino.

**Module 1 : Réglementation (4 heures)**

**Module 2 : Types et techniques (10 heures)**

**Module 3 : Montage et démontage (14 heures)**

### **Compétences sociales et civiques**

Il s'agit d'un cours de 20 heures par mois. Le calendrier est à définir.

Pour 6 participants.

Lieu : plate-forme en ligne

**Module 1 - Le système économique et ses sujets**

**Module 2 - L'État providence et ses protections**

**Module 3 - Les règles de la coexistence dans le contexte historique et social.**