



**CERTIFICAZIONE
COMPETENZE FVG**

La Certificazione delle competenze per l'occupabilità

Modelli applicativi
per formazione e tirocini

31 gennaio 2025 • 10.00 - 16.00

Palazzo Lombardia, Auditorium G. Testori

Piazza Città di Lombardia, 1 • Milano





Elisa Marzinotto
Regione Friuli Venezia Giulia
Direttore del Servizio formazione

Il repertorio delle qualificazioni e il servizio di IVC



Cos'è un Repertorio di competenze

- ✓ Un codice, un linguaggio per far dialogare sistemi diversi tra loro
- ✓ Un riferimento per poter dare valore a cosa sa fare una persona
- ✓ Un riferimento per le aziende per esplicitare i bisogni
- ✓ Uno standard per i processi di apprendimento
- ✓ Uno standard per certificare competenze

Oltre 700 singole
competenze



Atlante (IT) - NQF

atlantelavoro.inapp.org

Repertorio (FVG)

portalequalificazioni.regione.fvg.it





DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE

Codice: **QPR-RIS-01**

Livello: **EQF-5**

Versione 3 del 17/05/2020

Descrizione del qualificatore professionale regionale

A partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività, il soggetto è in grado di definire l'offerta, i prezzi e le politiche di customer satisfaction dei servizi di ristorazione.

Conoscenze

- Elementi di analisi del mercato della ristorazione
- Elementi di marketing turistico e territoriale
- Analisi di mercato e studio della concorrenza
- Elementi di cultura gastronomica
- Metodi di pianificazione dell'offerta di servizi ristorativi a seconda del contesto, del cliente, dell'evento
- Elementi di storia e antropologia dell'alimentazione, evoluzione del gusto e degli stili alimentari
- Tecniche di analisi dei costi e definizione dei prezzi
- Tecniche di monitoraggio della customer satisfaction

Abilità

- Analizzare il settore della ristorazione, le sue caratteristiche e relazioni con altre aree del comparto turistico
- Posizionare la propria azienda e definire strategie di marketing
- Individuare tipologie di prodotti/servizi in rapporto a target/esigenze di clientela valorizzando i prodotti tipici e del made in Italy
- Ideare un'offerta di servizi ristorativi in linea con esigenze della clientela e fattibilità di costi
- Applicare criteri per la verifica dei costi e del rapporto qualità prezzo
- Applicare tecniche di monitoraggio e controllo della qualità del prodotto/servizio
- Applicare tecniche di customer satisfaction



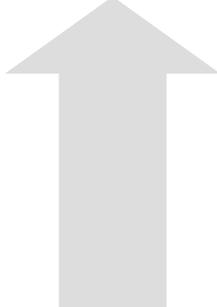
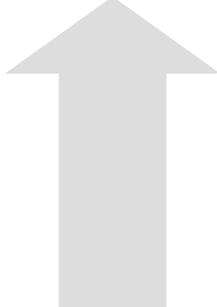
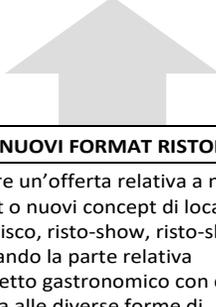
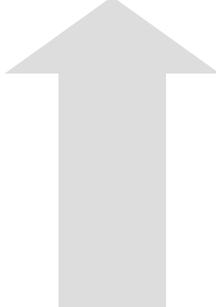
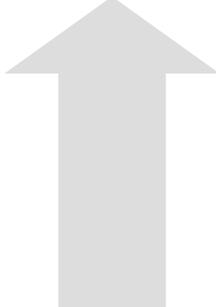
- Come stabilire l'acquisizione di una competenza?
- Come stabilire il livello di padronanza della competenza?



- Serve uno strumento per la valutazione

La Scheda Situazione Tipo - SST

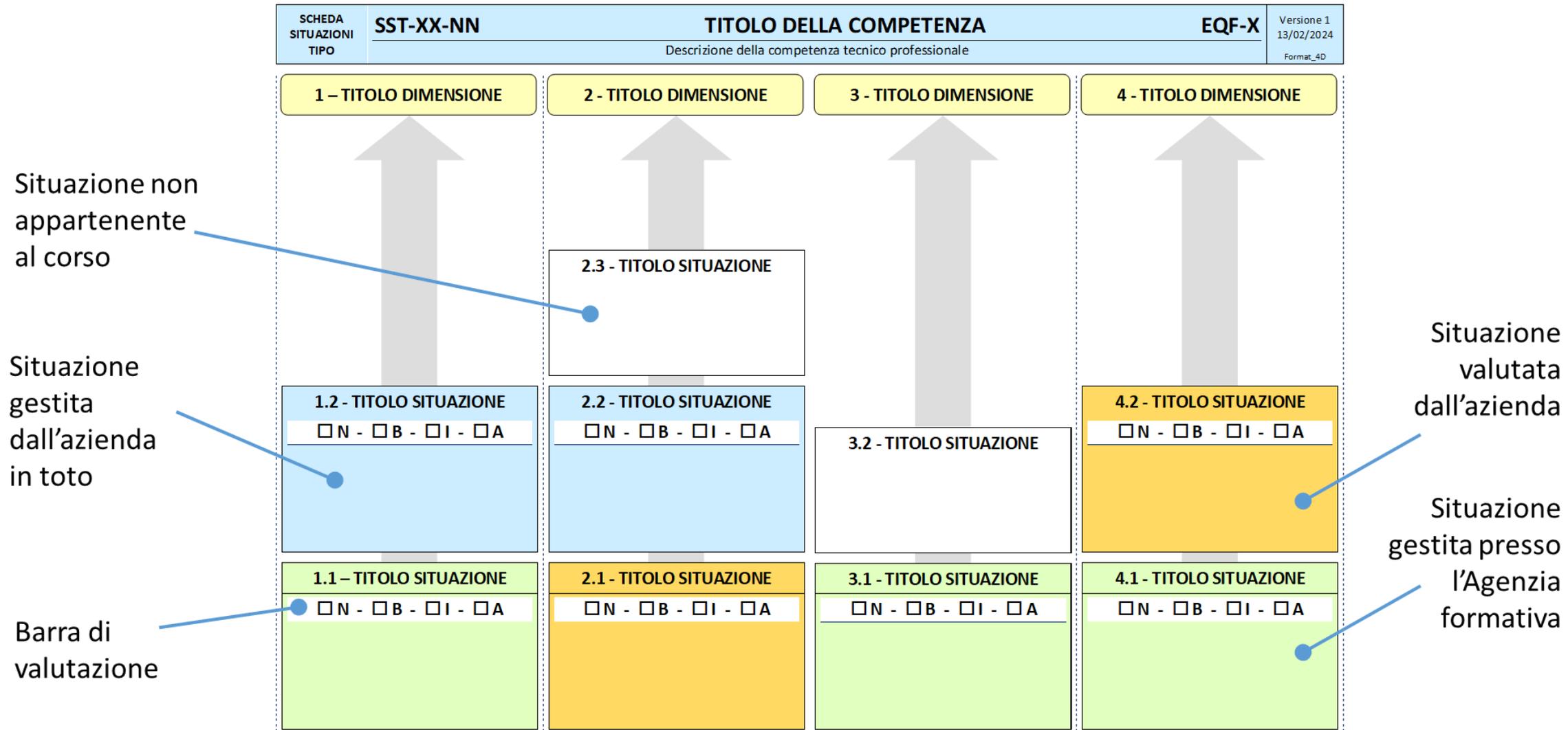


SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-RIS-01 DEFINIZIONE DELL'OFFERTA DI SERVIZI DI RISTORAZIONE			EQF-5	Versione 1 20/06/2020 Format_5D
A partire dall'analisi dei dati di mercato e di redditività, il soggetto è in grado di definire l'offerta, i prezzi e le politiche di customer satisfaction dei servizi di ristorazione.					
1 - ANALISI DI MERCATO	2 - OFFERTA PER RISTORANTE CLASSICO	3 - ALTRI SERVIZI RISTORATIVI	4 - POLITICHE DI CUSTOMER SATISFACTION	5 - OTTIMIZZAZIONE DEI PROFITTI	
					
1.3 - NUOVA APERTURA Al fine di aprire una nuova struttura ristorativa e utilizzando anche strumenti di geomarketing, individuare la migliore locazione, il tipo di bisogno del contesto di riferimento, l'esistenza di un potenziale bacino di utenti e la ciclicità della domanda.	2.3 - RISTORAZIONE GOURMET Definire un'offerta per una ristorazione di alto livello rivolta ad un target di clientela esigente rispetto al tipo di proposta culinaria e di servizio a fronte di una fascia di prezzo elevata.	3.4 - NUOVI FORMAT RISTORATIVI Definire un'offerta relativa a nuovi format o nuovi concept di locali (es. risto-disco, risto-show, risto-shop) integrando la parte relativa all'aspetto gastronomico con quella relativa alle diverse forme di intrattenimento che ne caratterizzano il posizionamento competitivo sul mercato.	4.2 - PIANO DI MIGLIORAMENTO Sulla base dei risultati dell'analisi dei dati comunque rilevati, definire un piano operativo di miglioramento teso a ridurre/eliminare le criticità riscontrate coinvolgendo tutte le componenti della struttura che, con diversi livelli di responsabilità, incidono sulla soddisfazione della clientela.	5.3 - GESTIONE INFORMATIZZATA Utilizzare software di revenue management in grado di supportare le decisioni tese ad ottimizzare i profitti sulla base di dati storici e previsionali.	
1.2 - RIPOSIZIONAMENTO OFFERTA Individuare gli elementi per elaborare una strategia di riposizionamento della propria offerta ristorativa attraverso lo studio delle nuove tendenze che coinvolgono il contesto e il target di riferimento.	2.2 - SERVIZI AGGIUNTIVI Definire un'offerta comprendente servizi aggiuntivi di ristorazione (es. catering, banqueting, convenzioni) che si aggiungono alla propria offerta standard.	3.3 - RISTORAZIONE COLLETTIVA Definire l'offerta per servizi di ristorazione collettiva (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere) nel rispetto delle normative che regolano lo specifico settore.		5.2 - STRATEGIE DI OTTIMIZZAZIONE Elaborare strategie per ottimizzare i profitti agendo sia sulla riduzione dei costi che sull'aumento dei ricavi sfruttando al meglio le risorse a disposizione e le opportunità offerte dal mercato.	
1.1 - MANTENIMENTO VANTAGGIO COMPETITIVO Individuare gli elementi utili a mantenere il proprio vantaggio competitivo esaminando le strategie della concorrenza, le nuove tendenze gastronomiche e l'evoluzione delle esigenze dei consumatori.	2.1 - RISTORAZIONE TRADIZIONALE Definire un'offerta per un servizio di ristorazione tradizionale avendo cura di definire una proposta complessiva (es. livello culinario, fascia di prezzo, standard di servizio) in linea con il proprio target di riferimento, la tipologia del locale (es. trattoria, ristorante, agriturismo) e il contesto territoriale.	3.2 - RISTORAZIONE ALBERGHIERA Definire un'offerta standard per gli ospiti della struttura alberghiera, eventualmente accompagnata da un servizio aperto ad avventori esterni (es. hotel 3*) o da servizi ristorativi collegati ad attività congressuali (es. business hotel).	4.1 - DEFINIZIONE INDICATORI Sulla base della tipologia del servizio ristorativo offerto, caratterizzare le aspettative della clientela e definire un sistema di indicatori in grado di monitorarne la soddisfazione dei clienti, dettagliando le modalità operative di rilevazione (es. questionario di fine soggiorno per strutture alberghiere, di tipo relazionale per le trattorie).	5.1 - MONITORAGGIO REDDITIVITÀ A partire dalla definizione di un sistema di indicatori di redditività dei diversi centri di costo aziendali, registrare i dati funzionali alla stesura di report periodici che evidenzino le situazioni virtuose e le eventuali criticità.	
		3.1 - RISTORAZIONE VELOCE Definire un'offerta tesa a garantire la velocità di somministrazione dei pasti ad un target di clienti orientato all'aspetto funzionale del cibo (es. bistrò, fast food, ristorantiini).			

SST – utilizzo congiunto formazione e tirocinio in azienda



Leggibilità e flessibilità nell'utilizzo





RACCOMANDAZIONE DEL CONSIGLIO del 16 giugno 2022

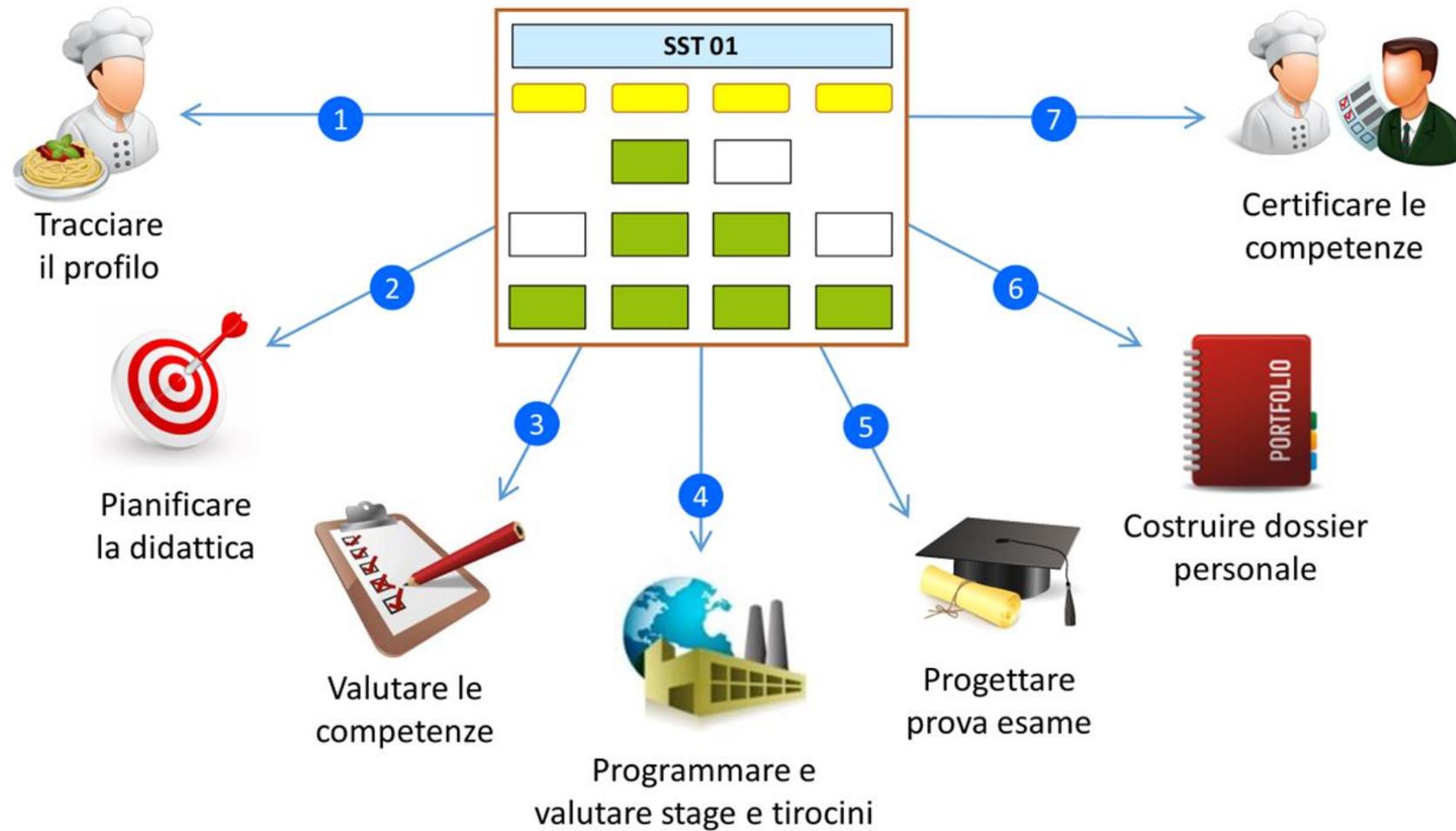
Un approccio europeo alle microcredenziali per l'apprendimento permanente e l'occupabilità
(2022/C 243/02)

- «**Microcredenziale**»: la registrazione dei risultati dell'apprendimento ottenuti da un discente in seguito a un piccolo volume di apprendimento. Tali risultati dell'apprendimento **saranno stati valutati** in base a **criteri trasparenti e chiaramente definiti**.
- «**Portabilità**»: la possibilità per un titolare di credenziali di conservare le proprie microcredenziali in un sistema di sua scelta, di condividere la credenziale con una parte di sua scelta (nazionale o transnazionale) e per tutte le parti nello scambio di poter comprendere il contenuto e verificare l'autenticità delle microcredenziali; Ciò consente la portabilità nei settori dell'istruzione e della formazione e tra di essi, nel mercato del lavoro e tra paesi;
- «**Cumulabilità**»: la possibilità di combinare, ove opportuno, diverse microcredenziali e accumularle logicamente una con l'altra. Le decisioni di «accumulare» o combinare le credenziali spettano all'organizzazione ricevente
- «**Valutazione**»: il processo o il metodo utilizzato per valutare, misurare e infine descrivere i risultati dell'apprendimento individuali acquisiti in contesti formali, non formali o informali.

Possibile Utilizzo della Scheda Situazione Tipo



La scheda SST al centro del sistema formativo



Tirocinio per "Addetta ai servizi di pulizia"

ADA.24.01.15 - Realizzazione delle attività di pulizia, disinfestazione e sanificazione

ATTIVITÀ



Approntamento dell'equipaggiamento e degli strumenti per la pulizia degli spazi e degli ambienti

Realizzazione delle attività di pulizia

Mantenimento delle condizioni di igiene, decoro e sicurezza degli ambienti

Allestimento e riordino degli spazi e degli ambienti

RISULTATI ATTESI



RA1: Svolgere le attività di pulizia nel rispetto delle procedure previste e delle condizioni di igiene e sicurezza, approntando l'equipaggiamento e riordinando gli spazi

SCHEMA DI CASO



Casi esemplificativi e risorse a supporto della valutazione

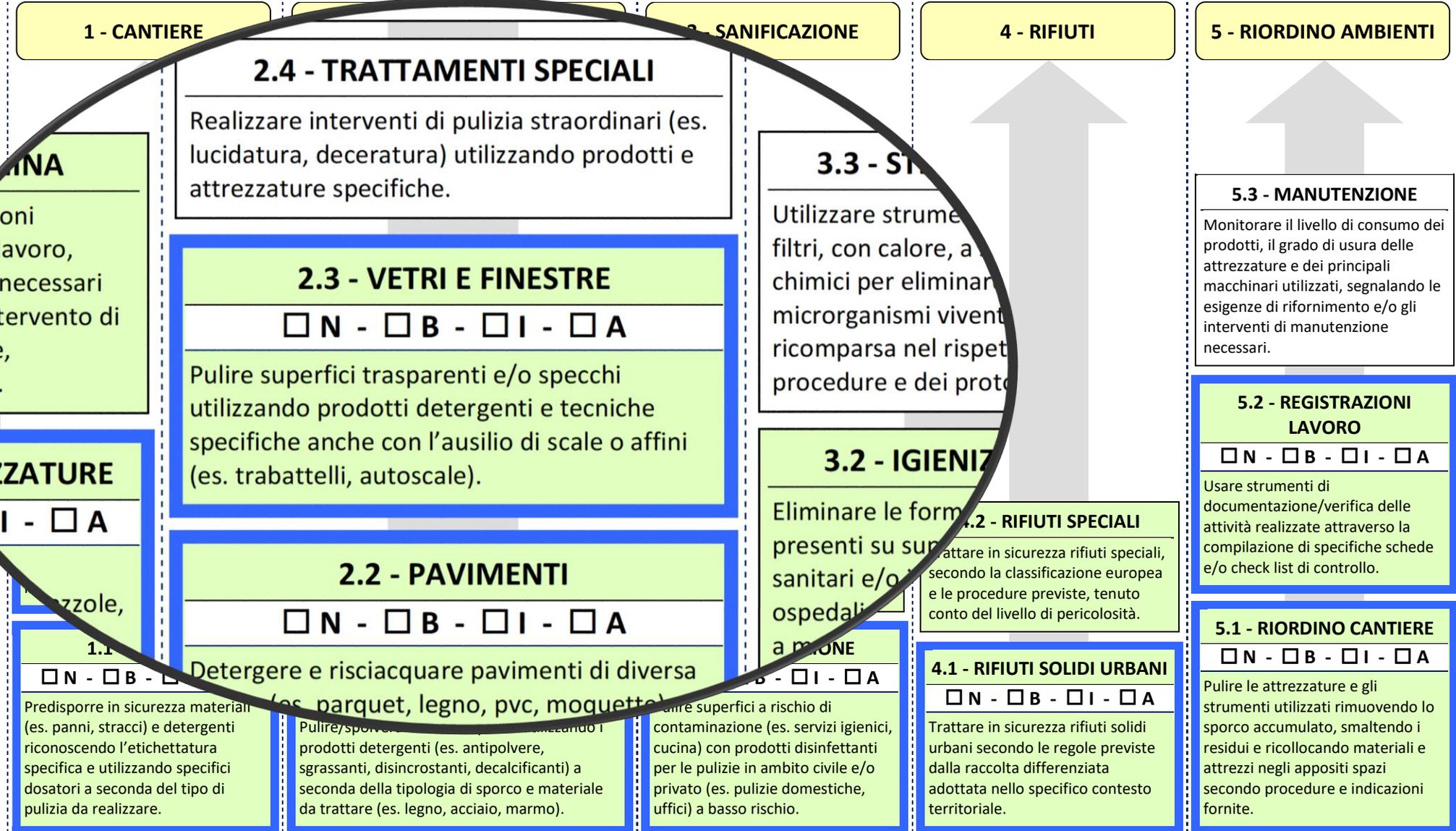
Processo progettuale

- 1 Individuazione ADA relativa al tirocinio
- 2 Individuazione delle attività oggetto del tirocinio
- 3 Verifica esistenza QPR/SST correlate a tali attività
- S Utilizzo SST per definire risultati di apprendimento
- N In alternativa, utilizzo scheda di caso
- 4 Personalizzazione scheda per valutazione del tutor



Scheda adattata per la valutazione di stage e tirocini

SCHEDA SITUAZIONI TIPO	SST-PUL-02	REALIZZAZIONE DI ATTIVITÀ DI PULIZIA E SANIFICAZIONE	EQF-3	Versione 1 10/06/2017
	Seguendo le indicazioni fornite dal piano di lavoro, il soggetto è in grado di utilizzare in sicurezza attrezzature e prodotti per detergere superfici di varia natura e sanificare ambienti a basso o medio/alto rischio, provvedendo allo smaltimento dei rifiuti e al riordino degli ambienti trattati.			



1.1 - MATERIE PRIME
Preparazione di materiali e attrezzature necessarie per l'intervento di pulizia (es. acqua, detersivo, acqua ossigenata).

1.2 - ATTREZZATURE
 I - A
Preparazione di attrezzature (es. scale, trabattelli, autoscale).

Legenda:
ST oggetto del tirocinio
comprehensive di caselle
per la valutazione



Accordo Stato Regioni 25 maggio 2017 «Linee guida in materia di tirocini formativi e di orientamento»

- Al termine del tirocinio, sulla base del PFI e del dossier individuale, è rilasciata al tirocinante una attestazione finale, firmata dal soggetto promotore e dal soggetto ospitante che indica e documenta le attività effettivamente svolte con riferimento alle aree di attività contenute nei SEP.
- Leggibilità e spendibilità degli apprendimenti maturati.
- Sia il dossier individuale (che contiene anche le evidenze) che l'attestazione finale costituiscono documentazione utile nell'ambito dei servizi di IVC



ATTESTAZIONE FINALE

Si attesta che la sig./ra _____

HA PARTECIPATO AL SEGUENTE TIROCINIO:

Codice progetto/CUP: _____ Titolo: Tirocinio in Azienda

Promosso da (soggetto promotore): Ente di Formazione

Svolto presso (soggetto ospitante): _____

Dal 25/06/2024 Al 13/01/2025 per un numero complessivo di 6 mesi

E HA SVOLTO LE SEGUENTI ATTIVITA'

Attività oggetto del tirocinio	Descrizione
Settore: Area di attività (ADA): 2.5.5.1.2 Attività: disegnatori artistici e illustratori	<i>Conoscenze tecniche e artistiche per creare prodotti illustrativi e commerciali</i>
Settore: Area di attività (ADA): 22.02.10 (ex ADA 20.43.133) Attività: ideazione delle scenografie e arredi di scena	<i>Analisi del tema e del contesto in cui si sviluppa la storia. Ricerca materiali e ambientazioni. Realizzazione di progetti, disegni. Individuazione degli arredi e dei fabbisogni.</i>
Altra attività non ricompresa nell'atlante del lavoro e delle qualificazioni (specificare) ADA 3.1.3.7.1 progettazione cartacea ADA 2.1.1.4.3 progettazione digitale ADA.04.01.07 / ADA.14.01.06	<i>– Analisi dei fabbisogni del cliente – Predisposizione del piano complessivo di lavoro dell'applicazione – Cura del design e individuazione delle caratteristiche e delle dimensioni di prodotto e dell'efficacia estetica del prodotto (colori, valorizzazione e grafica per l'esposizione) Attività di sopralluogo ed allestimento mostre</i>

Le attività sono documentate e avvalorate dal Dossier individuale del tirocinante.

Luogo: Trieste Data: 13/01/2025

Per il soggetto proponente
(timbro e firma)

Per il soggetto ospitante
(timbro e firma)



Servizio regionale di Individuazione, Validazione e Certificazione delle competenze

CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE AUTONOMA
FRIULI VENEZIA GIULIA



È un procedimento pubblico che consente al cittadino di vedersi riconosciute tutte le competenze ***acquisite nello studio, nel lavoro e nella vita*** e certificate in un'attestazione ufficiale



DIRITTO

Rende operativo un diritto del cittadino **previsto dalla normativa** vigente

MOBILITÀ

Promuove la **mobilità geografica e professionale** delle persone grazie al rilascio di attestazioni ufficialmente riconosciute

OFFERTA MDL

Favorisce l'incontro tra domanda e offerta nel mercato del lavoro **attestando il reale livello di competenze** delle persone

CREDITI

Facilita l'**accesso ad un corso di formazione** riconoscendo dei crediti formativi in ingresso



LEGGE FORNERO sul riordino del mercato del lavoro

(n. 92 del 28 giugno 2012)

Va istituito anche in Italia un Sistema Nazionale di Certificazione delle Competenze **non formali** e **informali** – **Diritto del cittadino**

Decreto Legislativo CERTIFICAZIONE COMPETENZE

(n. 13 del 16/01/13)

Norme generali per la definizione del SNCC per tutti i Titoli di studio e le Qualificazioni rilasciate in Italia

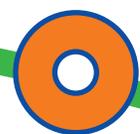
Decreti Interministeriali ATTUATIVI

(30/06/15 e 05/01/21)

Stabiliscono regole, standard di riferimento, modelli, procedure operative per la costruzione e la gestione del SNCC



IL PERCORSO A LIVELLO REGIONALE



Definizione delle procedure del Servizio IVC: fasi, tempi, costi, ruoli e requisiti del personale

2021



Sperimentazione del servizio riservata a particolari categorie di utenti



Stanziamiento dei fondi necessari sul POR FSE+ 2021/27
PPO 2023 = 1.400.000 € e PPO 2024 = 2.000.000 €



Affidamento dell'incarico per la gestione della fase di valutazione agli Enti di formazione di EffePi



2024

Messa a regime del Servizio IVC





1

Soggetti attivi

Popolazione maggiorenne **in età attiva** residente nel territorio regionale

2

Disoccupati

Disoccupati **iscritti ai centri per l'impiego** della Regione Friuli Venezia Giulia

3

Occupati

Occupati **che lavorano** in una unità locale localizzata **in Friuli Venezia Giulia**, indipendentemente dall'essere residenti o domiciliati nel territorio regionale

4

Studenti

Studenti che frequentano **istituzioni scolastiche od universitarie** localizzate nel territorio regionale



-  Richieste
-  Richieste di delega
-  Archivio
-  Monitoraggio >
-  Modelli di stampa

Ricerca cittadino \

Inserire il codice fiscale del richiedente

per attivare la ricerca in Ergon@t/Anpal specificare il codice fiscale completo

Oppure riempire i seguenti campi

Cerca 

CerCo

Sistema informativo che consente di **tracciare tutte le fasi** del Servizio e rilasciare al cittadino il Certificato di competenze in **formato digitale**



INDIVIDUAZIONE



**Ricostruire le esperienze
del cittadino e identificare
le competenze da
certificare**



VALIDAZIONE



CERTIFICAZIONE





EIC

ESPERTO

INDIVIDUAZIONE

COMPETENZE

È un operatore dei
Centri di Orientamento Regionali (COR)
con esperienza almeno triennale
in conduzione di colloqui di
orientamento e progettazione
professionale





FORMALI	NON FORMALI	INFORMALI
 <p>acquisite attraverso percorsi educativi e di formazione istituzionali</p> <p>(es. Qualifiche professionali, Diplomi, Lauree, Corsi di formazione)</p>	 <p>maturate in contesti organizzati, ma al di fuori di istituzioni educative tradizionali</p> <p>(es. attività lavorative, corsi di aggiornamento, programmi di volontariato)</p>	 <p>sviluppate in contesti non strutturati e maturate spesso in modo inconsapevole</p> <p>(es. esperienza nella vita quotidiana, apprendimento sul campo)</p>

TUTTE QUESTE ESPERIENZE FANNO SÌ CHE LE PERSONE ACQUISISCANO DELLE COMPETENZE CHE POSSONO FARSI CERTIFICARE



Competenze riferite al profilo

APPONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI

PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA

PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA

PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA

PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA





Ente pubblico titolare: REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA
Ente titolato: _____

DOCUMENTO DI TRASPARENZA
Adottato ai sensi del Decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13,
del Decreto interministeriale 5 gennaio 2021 e della delibera della Giunta regionale n. 1165 del 23 luglio 2021.
Repertorio di riferimento _____ approvato con delibera della Giunta regionale n. _____ del _____

RACCOLTA DELLE ESPERIENZE E DELLE RELATIVE EVIDENZE DI

Nome e cognome: _____
Sesso: _____
Data di nascita: _____
Luogo di nascita: _____

TITOLI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE

ESPERIENZE FORMATIVE

ESPERIENZE PROFESSIONALI

ESPERIENZE EXTRAPROFESSIONALI

COMPETENZE POTENZIALMENTE ACQUISITE DA SOTTOPORRE A VALUTAZIONE

DESCRIZIONE DELLE EVIDENZE A SUPPORTO PRESENTATE DALL'UTENTE

Compilato con il supporto dell'Ente titolato _____ in data _____
Referente EIC: _____ Firma dell'utente _____
Firma del referente EIC _____

Modello 1

- Il Documento di trasparenza conclude la fase di Individuazione delle competenze
- Riassume i titoli di studio, le esperienze e le **competenze dichiarate** dalla persona
- Contiene l'elenco delle **evidenze fornite** dalla persona a sostegno delle sue competenze



SUPER CURRICULUM



INDIVIDUAZIONE



VALIDAZIONE



**Valutare
se il cittadino
possiede realmente
le competenze
dichiarate**



CERTIFICAZIONE



ASSEGNAZIONE DEL CANDIDATO AD UN ENTE TITOLATO



Il candidato viene assegnato ad uno dei 12 enti titolati a svolgere la fase di valutazione secondo un **criterio di territorialità e settore professionale** di riferimento.





EC

**ESPERTO DI
CONTENUTO**

Ha una
consolidata
**esperienza
lavorativa**
nel settore
professionale
di riferimento



EPV

**ESPERTO
PROCESSO
VALUTATIVO**

Padroneggia
gli **aspetti
metodologici**
su come
valutare una
competenza



1

**ESAME
DOCUMENTALE**
delle evidenze
fornite
dal cittadino



2

**INTERVISTA DI
ESPLICITAZIONE**
per andare a fondo
sulle esperienze di
apprendimento



3

PROVA PRATICA
sugli aspetti della
competenza rispetto
ai quali rimangono
dei dubbi



DOCUMENTO DI VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE



Questa fase di valutazione si conclude con il rilascio di un documento attestante le competenze validate:

APPONTAMENTO DI SPAZI, ATTREZZATURE E MATERIALI



PREPARAZIONE DI BASI PER LA PASTICCERIA



PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA FRESCA



PRODUZIONE ARTIGIANALE DI PASTICCERIA SECCA



PRODUZIONE ARTIGIANALE DI CIOCCOLATERIA



The image shows a sample of the 'DOCUMENTO DI VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE' form. At the top, it features logos for 'COESIONE ITALIA 2014-2020', 'Cofinanziato dall'Unione europea', and the 'REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA'. The form is titled 'DOCUMENTO DI VALIDAZIONE DELLE COMPETENZE' and includes the following text: 'Ente pubblico titolare: REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA', 'Ente titolare: _____', 'Adottato ai sensi del Decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13, del Decreto interministeriale 5 gennaio 2021 e della Delibera della Giunta regionale n. 2019 del 15 dicembre 2023.', and 'Repertorio di riferimento approvato con Delibera della Giunta regionale n. _____ del _____'. Below this, there are several sections: 'RILASCIATO A' followed by a line for the recipient's name and a list of personal details (Nome e cognome, Sesso, Data di nascita, Luogo di nascita, Codice fiscale); 'CHE HA CONSEGUITO LA VALIDAZIONE DELLE SEGUENTI COMPETENZE' followed by a line for the list of competencies; 'MODALITÀ, CONTESTI, ESPERIENZE DI APPRENDIMENTO DELLE COMPETENZE VALIDATE' followed by a line for the learning modalities; 'MODALITÀ DI VALUTAZIONE' followed by a line for the evaluation modalities; and 'ANNOTAZIONI INTEGRATIVE' followed by a line for additional notes. At the bottom right, it states 'Firmato digitalmente dal legale rappresentante o suo delegato dell'ente titolare individuato dalla Regione autonoma Friuli Venezia Giulia'. At the bottom left, there is a line for 'Documento rilasciato a _____'.



INDIVIDUAZIONE



VALIDAZIONE



CERTIFICAZIONE



Il cittadino attraverso una prova pratica dimostra alla **Commissione regionale** che è in grado di gestire in autonomia le **attività lavorative caratterizzanti** il profilo professionale.



Esame finale alla presenza della **commissione regionale**



Stesso valore
di una **qualifica
professionale**
acquisita
frequentando
un corso di
formazione

COESIONE ITALIA 2014-2020
FRILUI VENEZIA GIULIA

Cofinanziato dall'Unione europea

REGIONE AUTONOMA FRILUI VENEZIA GIULIA

Ente pubblico titolare: **REGIONE AUTONOMA FRILUI VENEZIA GIULIA**
Ente titolato: _____

CERTIFICATO DI COMPETENZE

Adottato ai sensi del Decreto legislativo 16 gennaio 2013, n. 13,
del Decreto interministeriale 5 gennaio 2021 e della Delibera della Giunta regionale n. 2019 del 15 dicembre 2023.

Repertorio di riferimento approvato con Delibera della Giunta regionale n. _____ del _____

RILASCIATO A

Nome e cognome: _____
Sesso: _____
Data di nascita: _____
Luogo di nascita: _____
Codice fiscale: _____

CHE HA CONSEGUITO LA CERTIFICAZIONE DEL PROFILO

REFERENZIAZIONI REGIONALI DEL PROFILO

COMPETENZE ASSOCIATE AL PROFILO

MODALITÀ, CONTESTI, ESPERIENZE DI APPRENDIMENTO DELLE COMPETENZE CERTIFICATE

MODALITÀ DI VALUTAZIONE

Documento rilasciato a _____

Firmato digitalmente dal legale rappresentate o suo delegato dell'ente titolato individuato dalla Regione autonoma Friuli Venezia Giulia

Firmato digitalmente dal responsabile del servizio di individuazione, validazione e certificazione delle competenze della Regione autonoma Friuli Venezia Giulia



Grazie per
l'attenzione

elisa.marzinotto@regione.fvg.it

Il repertorio delle qualificazioni e il servizio di IVC