



## CORSO “RESPONSABILE DOMESTICO”

### FIGURA PROFESSIONALE

Il Responsabile Domestico deve saper accudire la casa, il suo contenuto in tutti i suoi aspetti, inclusi gli effetti personali della famiglia. Sa comprendere le specifiche esigenze del contesto familiare in cui si trova ad entrare, rapportandosi positivamente e costruttivamente con i suoi componenti, secondo le priorità e i bisogni che essi esprimono.

Conosce e applica le buone maniere. È capace di organizzare il proprio lavoro giornaliero in modo efficace. Sa come tenere in ordine e sempre pulita la casa. Sa gestire il guardaroba delle persone e la biancheria della casa, in particolare lavare, stirare, conservare le calzature, organizzare, igienizzare e mantenere puliti armadi e scarpiera. È capace di preparare una valigia. Sa fare la spesa e cucinare, è in grado di servire a tavola. Sa come comportarsi con i bambini, come accudire le piante da appartamento e da balcone e come relazionarsi con gli animali domestici.

Guida l'automobile.

Il Responsabile Domestico, inoltre, gestisce l'organizzazione dell'abitazione e delle funzioni da svolgere al suo interno, anche con l'ausilio di competenze informatiche e tecnologiche mirate, che sarà messo in grado di apprendere e applicare. Coordina e si occupa dell'andamento generale della residenza -anche in presenza di altro personale- in accordo con le richieste della famiglia.

Il corso che qui si propone tratta tutti gli aspetti citati (ad eccezione dell'acquisizione della patente di guida) provvedendo a trasferire efficacemente le relative necessarie competenze e di verificarne l'assimilazione; introduce anche elementi per l'organizzazione del lavoro e dell'alternanza/frequenza di svolgimento dei compiti nella settimana se il collaboratore domestico è unico, o nella giornata se alla collaborazione domestica provvede una coppia, nella quale i compiti potranno essere appropriatamente ripartiti e calendarizzati.

### STRUTTURA CORSO

Il corso è composto da 10 moduli. È rivolto a chiunque, senza distinzioni di genere, e richiede la frequenza obbligatoria. L'attestazione della positiva conclusione del corso e il rilascio del certificato delle competenze è condizionato:

- al raggiungimento della percentuale minima di frequenza pari al 90%;
- al superamento della prova finale.

Eventuali esami o prove intermedie, che saranno svolte durante il corso e al termine di singoli moduli, non saranno verbalizzati singolarmente ma saranno comunque tenuti in considerazione dalla Commissione giudicatrice come elementi di valutazione nella prova finale.

Il corso è a numero chiuso. Il numero minimo di iscritti per l'attivazione del corso è fissato in 20 e il numero massimo in 25, individuati in base alla procedura di selezione che avrà luogo almeno 30 giorni prima dell'inizio del corso stesso. Il mancato raggiungimento del numero minimo di studenti o la mancanza del budget minimo di fattibilità non consentono l'attivazione del corso.

### REQUISITI DI ACCESSO

La selezione dei candidati avverrà dopo un colloquio conoscitivo e motivazionale e verifica dei seguenti requisiti:

- conoscenza della lingua italiana;
  - cittadinanza italiana o comunitaria e, per i cittadini extra UE, regolare permanenza in Italia dimostrabile tramite permesso di soggiorno per motivi di lavoro, studio o altro;
  - completamento di un percorso di studi obbligatorio (minimo 8 anni);
- Completano il profilo eventuali altri corsi formativi ed il possesso della patente di guida Cat. B.

### COSTO E DURATA

1800€+IVA. Per i disoccupati, residenti o domiciliati nella città metropolitana di Bologna, il corso verrà erogato **GRATUITAMENTE** grazie al finanziamento di Insieme per il Lavoro, che riconosce, per le stesse categorie, anche una diaria aggiuntiva di € 4,00 per ogni ora di corso e stage. Il corso avrà inizio il 3 novembre 2021. La durata totale del corso è di 120 ore di lezioni tra aula e laboratorio e 120 ore di stage.

### METODOLOGIA DIDATTICA

Il processo didattico sarà gestito in modo da ottenere un apprendimento significativo. Gli allievi saranno provvisti di dispense organizzate per ogni singola lezione. Saranno utilizzate slide, PC e proiettore. Inoltre, ove necessario, al discente verrà assegnato una postazione dotata di PC.

### SEDI DI SVOLGIMENTO

Il corso sarà svolto in presenza presso la sede della FAV - Fondazione Aldini Valeriani in Via Bassanelli, 9/11 Bologna. Per poter accedere alle aule i discenti devono essere muniti di Green Pass.

## PROGRAMMA

1° MODULO  
8 ORE

### PROFESSIONALITÀ, COMPETENZA, ABILITÀ: I FONDAMENTALI DI UN MESTIERE COMPLESSO

Docenti: *imprenditore – psicologa – payroll legislation specialist*

- Introduzione al percorso, competenze attese in uscita, prospettive occupazionali
- Regole d'ingaggio
- Il servizio al settore privato e alla sfera individuale: una percezione e un orgoglio professionale da ricostruire
- Regole base di presentazione personale
- Regole base di comportamento
- Il valore del collaboratore domestico per il datore di lavoro: quali sono gli elementi che fanno davvero la differenza, rendono il collaboratore prezioso, fidelizzano il datore di lavoro
- Lo sviluppo di competenze personali del discente
- Comprensione dei diversi bisogni del datore di lavoro in relazione alle sue competenze specifiche nelle mansioni domestiche, al suo contesto di vita, alla composizione della sua famiglia, alle variazioni che possono intervenire in merito a questi ultimi nel corso del rapporto di lavoro.
- Relazione con il datore di lavoro ed elementi di psicologia del lavoro per prevenire e gestire i fattori stressanti in caso di imprevisti, difficoltà, conflitto.
- *Caregiving* l'arte del prendersi cura - Focus su infanzia, terza età, malattia, disabilità
- Identità professionale e legislazione pertinente: il contratto collettivo nazionale del lavoro
- Leggere la busta paga

2° MODULO  
6 ORE

### SICUREZZA IN CASA

Docenti: *rspp – infermiera professionale*

- Elementi di gestione dell'emergenza
- Misure di prevenzione antincendio
- Elementi di comportamento in presenza di sistemi di allarme: routine ed emergenza
- La movimentazione dei carichi inanimati: sollevamento e trasporto
- Utilizzo in sicurezza di scale e sgabelli
- Uso consapevole degli elettrodomestici
- Uso consapevole del gas
- Gestione in caso di perdite di gas
- Uso appropriato delle sostanze chimiche e prevenzione degli incidenti domestici correlati: Ingestione, contatto, inalazione di sostanze nocive
- COVID-19, comportamenti e utilizzo corretto di DPI
- Cassetta Pronto Soccorso
- Comportamenti in caso di incidenti domestici
- Farmaci e Terapie

3° MODULO  
12 ORE

### ORGANIZZAZIONE DOMESTICA

Docente: *professional organizer*

- La casa, le difficoltà che si possono incontrare, la semplificazione degli spazi
- Come organizzare la giornata di lavoro
- Pianificazione e ottimizzazione degli spazi di casa: CUCINA, HOME OFFICE, SALOTTO, CAMERA DA LETTO PADRONALE, CAMERA DEI BAMBINI, IL BAGNO, IL BAGNO DEGLI OSPITI, LAVANDERIA e RIPOSTIGLIO
- GARAGE, CANTINA, SOFFITTA.
- Come organizzare l'armadio
- Come preparare la valigia
- **Laboratori pratici**

4° MODULO  
10 ORE

### INFORMATICA E NUOVE TECNOLOGIE APPLICATE ALLA GESTIONE E ALL'ECONOMIA DELLA CASA

Docente: *docente di matematica*

- Elementi di base di informatica e nuove tecnologie
- Elementi di economia di base

## IGIENIZZAZIONE E PULIZIA DEGLI AMBIENTI E DEGLI OGGETTI ORDINARI E DI PREGIO

Docente: *governante*

- Prime nozioni sulle macchine da utilizzare: norme di sicurezza, manutenzione e pulizia
- Modalità, strumenti, attrezzi, prodotti e materiali di consumo per il trattamento dei materiali di pregio e oggetti di valore
- Modalità, strumenti, attrezzi, prodotti e materiali di consumo per il trattamento di materiali e oggetti d'uso
- Procedura, materiali e attrezzatura per la pulizia degli ambienti
- Disinfestazione
- Sostenibilità ambientale e smaltimento rifiuti

## MANUTENZIONE DI: BIANCHERIA DELLA CASA, GUARDAROBA PERSONALE E CALZATURE

Docente: *responsabile lavanderia e cucito*

- Prime nozioni sulle macchine da utilizzare: norme di sicurezza, manutenzione e pulizia
- Nozioni sulla conoscenza e il trattamento dei tessuti
- Lavaggio a mano e in lavatrice
- Asciugatura e stiro - formazione trasversale sulle principali tecniche di stiro
- Cucito e rammendo
- Calzature - Pulizia, igienizzazione, trattamento conservativo
- I kit necessari per stirare, smacchiare, cucire, pulire le calzature

## MANUTENZIONE EVOLUTA

Docente: *manutentore residenziale*

- Importanza conoscenza impiantistica della casa: ubicazione contatori, quadri elettrici, rubinetti divisionali acqua, rubinetti gas
- Utensili e attrezzature casa: cassetta degli attrezzi, scale ecc.
- Ricambistica e materiale di uso e consumo: lampadine, spine, pile, feltrini, materiale da imballo ecc.
- Manutenzioni ordinarie: controllo e oliatura serrature, filtri, pile ossidate ecc.
- Prodotti per manutenzioni: oli e spray, disgorganti e anticalcare, stucco e spatole, tele abrasive e spugne sbiancanti ecc.
- Gestione ripostiglio: sistemazione materiale, controllo scorte, smaltimento materiale decaduto
- Nozioni elettriche: sostituzione lampade e neon, sostituzione prese e spine
- Nozioni idrauliche: prevenzione, intervento, procedure di disgorgo
- Installazione quadri e oggetti di arredo: valutazione peso e dimensione, scelta tipo di attacco, scelta attrezzatura, accorgimenti per foratura parete e per un lavoro pulito

## CUCINA

Docenti: *tecnico cucine professionali – chef e ristoratore*

- Prime nozioni sulle macchine d'uso: loro funzionamento, norme di sicurezza, manutenzione e conservazione
- Conoscenza dei materiali e delle forme; loro utilizzo in relazione ai cibi e alle tecniche di cottura
- Elementi base per una corretta alimentazione / piramide alimentare
- Elaborazione di un pasto equilibrato nei valori nutritivo
- Tecniche di cottura e loro applicazione
- Organizzazione e gestione delle criticità: gusti, orari, allergie ecc.
- Indicazioni base per la cottura della carne
- Indicazioni base per la cottura del pesce da cuocere in forno
- Indicazioni base per la cottura del pesce da cuocere in padella/piastra
- Indicazioni base per la cottura a vapore
- Indicazioni base per la cottura delle verdure
- Indicazioni base per la cottura della pasta
- Indicazioni base per le salse di condimento della pasta
- Indicazioni base per la cottura dei legumi

### **GALATEO E SALA DA PRANZO**

Docenti: *responsabile sala e catering*

- Breve introduzione alla figura professionale del maestro di casa, storia ed evoluzione di una figura professionale
- Gli elementi base dell'apparecchiatura
- Come servire a tavola, norme comportamentali e divise
- Laboratorio pratico: role play con simulazione di cena con servizio pietanze e bevande, significato del posizionamento delle posate sul piatto, sparecchiamento e riassetto, regole di bon ton a tavola.

### **CURA DELL'ANIMALE DOMESTICO E DELLE PIANTE**

Docenti: *veterinario – progettista del verde*

- Psicologia, salute, alimentazione e cura degli animali domestici
- Igiene delle attrezzature per gli animali
- Pulizia di una casa con animali domestici
- Normativa italiana in materia di animali domestici
- Salute e cura delle piante da appartamento
- Salute e cura delle piante da esterno
- Gestione dei fiori recisi: composizione, accorgimenti, manutenzione