



# CERJET

COMPETERE E INNOVARE

www.cerjet.it

"Se per Itaca volgi il tuo viaggio,  
fa voti che ti sia lunga la via,  
e colma di vicende e conoscenze".

(Costantinos Kavafis)

**01** CERJET  
Sistema di certificazione dei  
contenuti di un corso e verifica  
delle competenze dei discenti

**02** UNICLAM  
Organismo Accademico Scientifico



**03** CERTIQUALITY  
Organismo di certificazione



**04** TRE BIT  
Organismo Tecnico



## COSA E'

CERTET è un sistema che permette di Certificare i contenuti di un percorso formativo e verificare le competenze professionali e tecniche acquisite dai partecipanti. Il sistema CERTET, infatti, prevede l'interazione tra un Organismo accademico scientifico, che certifica i contenuti didattici del percorso formativo, e un Organismo di certificazione, che assicura il rispetto delle procedure prestabilite. La supervisione sul funzionamento del sistema è affidato ad un apposito Organismo Tecnico.

L'Organismo accademico scientifico, rappresentato dall'Università degli studi di Cassino e del Lazio Meridionale (UNICLAM), definisce i contenuti didattici, le caratteristiche dei docenti, la durata del corso, le metodologie didattiche e struttura l'esame finale per la verifica delle competenze.

L'Organismo di certificazione, rappresentato da Certiquality, sovrintende al controllo delle procedure e verifica a campione l'aula d'esame.

L'Organismo Tecnico, rappresentato dalla Tre Bit, è responsabile dei processi tecnici, burocratici ed amministrativi.

## COME FUNZIONA

CERTET opera attraverso un apposito Comitato Tecnico Scientifico (CTS), costituito da un rappresentante nominato dell'Organismo accademico scientifico (UNICLAM), un rappresentante dell'Organismo di certificazione (Certiquality) e da un rappresentante dell'Organismo Tecnico (Tre Bit), che assicurano il funzionamento del sistema.

Il CTS ha il compito, rispettando un apposito regolamento interno, di progettare e certificare un corso che può essere richiesto direttamente da diversi soggetti (Soggetti richiedenti: Impresa singola o associata, Ente di Formazione, Ente Pubblico, Associazione di categoria, Sindacati, Ordini Professionali). La formazione potrà essere erogata da un soggetto erogatore terzo (Università, Centro di Ricerca, Enti di formazione, Enti di cui all'ART. 1 Legge 40/87, Istituti superiori che rilasciano titoli di istruzione secondaria superiore, Ordini Professionali) o direttamente dall'azienda richiedente attraverso singoli docenti formatori in possesso dei requisiti previsti dal corso certificato. I soggetti erogatori dovranno accreditarsi a CERTET per poter operare nel sistema.

Il soggetto richiedente, in base alle proprie esigenze formative, potrà richiedere un corso "storico", ossia un corso già precedentemente sviluppato e quindi già presente nel catalogo formativo o un corso "tailor-made" o "su misura" costruito sulla base delle specifiche esigenze dell'azienda o dei lavoratori.



**AZIENDE**  
**SETTORE PRIVATO**  
**PUBBLICA AMMINISTRAZIONE**  
**ORDINI PROFESSIONALI**

## A CHI E' RIVOLTO

CERTET è rivolto a tutti i lavoratori sia della pubblica amministrazione che del settore privato e agli ordini professionali e a tutte le aziende.





## PERCHE' SCEGLIERE UN CORSO CERTIFICATO

Nel moderno mondo del lavoro dove la didattica e l'istruzione sono ormai indispensabili per acquisire competenze teorico pratiche, riteniamo che avere un riconoscimento al proprio percorso di studi possa essere una strada importante da perseguire per l'arricchimento del bagaglio culturale del singolo lavoratore e il relativo innalzamento del livello tecnico della forza lavoro, con il conseguente aumento della competitività dell'azienda. CERTET permette di scegliere percorsi formativi personalizzati e tarati sulle reali esigenze delle singole aziende o percorsi formativi standardizzati con la garanzia di un elevato standard qualitativo sia relativamente ai contenuti sia alle procedure di verifica dei risultati dell'azione formativa.

### VANTAGGI PER IL LAVORATORE

CERTET assicura ai dipendenti che usufruiscono dei corsi:

- \* **MIGLIORI OPPORTUNITÀ DI LAVORO** in quanto frequentare un corso certificato CERTET consente l'acquisizione di competenze uniche e specifiche, verificate da un organismo esterno;
- \* **UNA MAGGIOR PROFESSIONALITÀ**, perché al termine del percorso formativo il dipendente dovrà affrontare un impegnativo test per verificare il grado di acquisizione delle nozioni affrontate nelle lezioni frontali;
- \* **UNA MIGLIORE QUALITÀ DELL'ATTIVITÀ FORMATIVA**, perché i corsi vengono erogati secondo degli specifici parametri definiti dal CTS di CERTET sia in termini di contenuti che di metodologie didattiche, con docenti qualificati in possesso delle idonee esperienze professionali.



### VANTAGGI PER LE AZIENDE

CERTET assicura a tutte le aziende che decidono di accreditarsi la possibilità di:

- \* tarare la formazione sulle proprie personali reali esigenze, scegliendo un corso a catalogo o un corso fatto su misura;
- \* fornire ai propri dipendenti una formazione qualificata con contenuti e metodi didattici definiti da un organismo terzo;
- \* verificare la validità del percorso formativo ideato o acquistato a catalogo in quanto la verifica della corretta acquisizione delle competenze avviene attraverso un meccanismo predisposto da un organismo terzo;
- \* motivare i propri dipendenti attraverso il coinvolgimento in una specifica attività formativa che arricchisce il know-how dei singoli e aumenta le conoscenze dell'intera azienda;
- \* ottenere dei notevoli vantaggi concreti e di immagine sui propri competitor in quanto in possesso di una certificazione volontaria e non obbligatoria relativa all'acquisizione di competenze specifiche rilasciata da un organismo terzo;
- \* ottenere dei vantaggi economici in quanto, una volta ideato il corso in rispondenza alle proprie specifiche esigenze, potrà effettuare ogni qual volta ne avrà necessità affrontando una sola volta il costo di ideazione dello stesso;





## VANTAGGI PER L'ENTE DI FORMAZIONE

CERETET assicura a tutti i soggetti erogatori che decidono di accreditarsi la possibilità di:

- Certificare i contenuti del percorso formativo costruito ad hoc rispetto alle reali esigenze del richiedente;
- Definire tutti gli aspetti sostanziali: contenuti del percorso formativo, caratteristiche dei docenti, metodologie didattiche, durata oraria etc. con l'ausilio di un soggetto terzo (nello specifico: organismo accademico UNICLAM);
- Offrire formazione qualificata e certificata ai loro clienti/utenti;
- Essere competitivi sul mercato della formazione;
- Verificare le competenze e l'efficacia dell'azione formativa attraverso l'esame finale da parte di un soggetto terzo "CERETET";



- Rispondere alle richieste sempre più incessanti del mercato della formazione in materia di certificazione delle competenze.

## COME ACCREDITARSI

Per accreditarsi nel sistema CERETET basta cliccare su "RICHIESTA DI ACCREDITAMENTO". Al termine della procedura di inserimento la richiesta verrà valutata dal Comitato Tecnico Scientifico di CERETET e, in caso di approvazione, l'Ente verrà automaticamente inserito nell'elenco degli enti accreditati ed abilitato a tutte le funzioni previste dal sistema.

**CATALOGO CORSI CERTIFICATI (ELENCO)**

<b>n.</b>	<b>TEMATICHE FORMATIVE – AZIONE FORMATIVA</b>	<b>DURATA</b>
<b>A. AREA: INNOVAZIONE TECNOLOGICA DI PRODOTTO E DI PROCESSO</b>		
1	A.1 Il Risparmio Energetico e le fonti rinnovabili	24
2	A.2 Sistemi Cloud	24
3	A.3 Progettazione della qualità alimentare: microrganismi di interesse tecnologico, le materie prime, progettazione e ottimizzazione del prodotto	40
4	A.4 Riduzione degli scarti e delle dissipazioni	32
5	A.5 Le bioenergie	16
6	A.6 Il Packaging alimentare	24
7	A.7 I team creativi per lo sviluppo dell'innovazione	32
8	A.8 Progettazione meccanica nell'ambito dell'automazione industriale I° liv.	24
9	A.9 Progettazione meccanica nell'ambito dell'automazione industriale II° liv	24
10	A.10 Definizione e implementazione innovazioni tecnologiche per la produzione a basso impatto ambientale	30
11	A.11 La gestione dei documenti all'interno del processo di innovazione	24
12	A.12 Business Process Reengineering	24
13	A.13 Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti	32
14	A.14 Industrializzazione, programmazione, produzione, approvvigionamenti	40
15	A.15 L'Innovazione tecnologica nella filiera dell'agroalimentare	16
16	A.16 Introdurre un'innovazione di processo e di prodotto in un'azienda agroalimentare: complessità da gestire	16
17	A.17 Il lancio di un nuovo prodotto innovativo: impatto economico e sul portafoglio prodotti	16
18	A.18 Design, Modellazione e Prototipazione virtuale	24
19	A.19 Tecnologie innovative per il risparmio energetico e per un utilizzo razionale delle fonti rinnovabili	40
20	A.20 Tecnologie innovative per il risparmio energetico e per un utilizzo razionale delle fonti rinnovabili	24
21	A.21 SEO – Posizionamento web	24
22	A.22 Brand: creare, sviluppare e gestire con consapevolezza un Brand	32
<b>B. AREA: DIGITALIZZAZIONE DEI PROCESSI AZIENDALI</b>		
23	B.1 Principi di dematerializzazione	8
24	B.2 La gestione del documento informatico	16
25	B.3 Gli strumenti ICT a supporto dei processi aziendali	24
26	B.4 Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	32
27	B.5 Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	24
28	B.6 Digitalizzazione dei processi aziendali e gestione dei documenti informatici	16
29	B.7 La fattura elettronica	18
30	B.8 Sistemi informativi ed informatici per la gestione d'impresa (MEP,ERP,SAP,gestione del magazzino)	32
31	B.9 Sistemi informativi ed informatici per la gestione d'impresa	24

	<b>C. AREA: COMMERCIO ELETTRONICO</b>	
32	C.1 E-Commerce I° livello	24
33	C.2 E-Commerce II° livello	24
34	C.3 Web Marketing	24
	<b>D. AREA: CONTRATTI DI RETE</b>	
35	D.1 Il Contratto di rete	24
36	D.2 Il manager della rete d'impresa	24
	<b>E. AREA: INTERNAZIONALIZZAZIONE</b>	
37	E.1 Le leve strategiche e analisi dei contesti di internazionalizzazione	16
38	E.2 Business Plan per lo sviluppo nei mercati esteri	12
39	E.3 Business Plan per lo sviluppo nei mercati esteri	24
40	E.4 Diritto d'impresa e internazionalizzazione	24
41	E.5 Corso di formazione economico finanziaria	27
42	E.6 Tecnica del commercio internazionale : strumenti di natura contrattualistica, finanziaria e assicurativa	16
	<b>F. AREA: SVILUPPO ORGANIZZATIVO</b>	
43	F.1 La Comunicazione Efficace	24
44	F.2 La Leadership e Gestione dei Collaboratori	24
45	F.3 Il processo decisionale e le tecniche di problem solving	32
46	F.4 Tecniche di vendita	20
47	F.5 L'importanza del servizio al cliente	24
48	F.6 Organizzazione e gestione del cantiere edile	24
49	F.7 Organizzazione e gestione di un cantiere presso aziende terze	24
50	F.8 Nuovi modelli organizzativi nelle pratiche commerciali	12
51	F.9 Lean Office	10
52	F.10 Lean Manufacturing	8
53	F.11 Fondamenti di Project Management	32
54	F.12 Il ruolo dei lavoratori nella gestione ambientale ed energetica	16
55	F.13 Responsabilità amministrativa delle Società e degli Enti: D.Lgs. 231/01	24
	<b>G. AREA: AMBIENTE, SICUREZZA e INNOVAZIONE ORGANIZZATIVA</b>	
56	G.1 Sistemi di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro	32
57	G.2 Sistemi di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro	16
58	G.3 Sistemi di gestione della sicurezza nei luoghi di lavoro	12
59	G.4 I Sistemi di Gestione Ambientale	32
60	G.5 I Sistemi di Gestione Ambientale	16
61	G.6 I Sistemi di Gestione Ambientale	24
62	G.7 Sistema di Gestione per la qualità	24
63	G.8 Sistema di Gestione per la qualità	16
64	G.9 Formazione inerente le Procedure di Gestione Integrata	24
65	G.10 Formazione inerente le norme in materia di gestione Rifiuti D. Lgs. 152/06-Parte IV	32
66	G.11 Rischio Elettrico - Impianti elettrici: rischi e controlli	32
67	G.12 Il Documento di valutazione dei rischi	20

68	G.13 La valutazione di tutti i rischi, da quelli classici a quelli non indicati esplicitamente nel D.lgs 81/08	20
69	G.14 Implementare il Sistema gestione sicurezza (SGSL)	20
70	G.15 Elaborazione del Programma Operativo di Sicurezza	24
71	G.16 Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione e archiviazione dei documenti	16
72	G.17 Sistemi di qualità, sistemi di gestione ambientale e sistemi di gestione integrati: dematerializzazione e archiviazione dei documenti	8
73	G.18 L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	36
74	G.19 L'implementazione di un sistema di gestione, nell'organizzazione di un luogo di lavoro	18
75	G.20 La valutazione degli impatti ambientali ed energetici di una impresa agroalimentare	16
<b>H. AREA: COMPETENZE TECNICO PROFESSIONALI</b>		
76	H.1 Operatori del Settore Alimentare – OSA	8
77	H.2 Amministrazione del Personale	24
78	H.3 Marketing e management	24
79	H.4 Marketing e pianificazione strategico – gestionale	24
80	H.5 Il Bilancio Aziendale (lettura critica del bilancio come momento conoscitivo della situazione aziendale)	24
81	H.6 Business English: rafforzamento delle competenze linguistiche per operare sui mercati internazionali	24
82	H.7 CRM:Marketing e Innovazione	32
83	H.8 Tecniche di trasformazione del prodotto agroalimentare	16
84	H.9 Marketing e innovazione: social media e marketing	24
<b>I. AREA: COMPETENZE GESTIONALI E DI PROCESSO</b>		
85	I.1 Addetto al "Controllo delle Procedure" basate sui principi del sistema HACCP	22
86	I.2 ISO 22000 – Sistemi di gestione della sicurezza alimentare	32
87	I.3 I programmi dei prerequisiti operativi PER SVILUPPARE UN SISTEMA HACCP	40
88	I.4 BRC – Global Standard Food : I requisiti ed il relativo sistema di gestione	40
89	I.5 Sistemi per la certificazione di qualità (IFS)	40
90	I.6 Global Gap – Sicurezza Integrata in agricoltura – La gestione della sicurezza alimentare	40
91	I.7 Lo standard internazionale per la sicurezza alimentare ISO 22001:2005	24
92	I.8 Sistemi per la certificazione di qualità (Global Gap, BRC, IFS)	40
93	I.9 La rintracciabilità e la tracciabilità degli alimenti ISO 22005	8
<b>J. AREA: QUALIFICAZIONE E RIQUALIFICAZIONE</b>		
94	J.1 Autocad 2D	24
95	J.2 Autocad 3D	24
96	J.3 Progettazione meccanica assistita da calcolatore	24



Via Olivastro Spaventola, trav. Mercato Nuovo, snc  
04023 Formia (LT)  
Tel./Fax: 0771.324392 - E-mail: [info@trebit.it](mailto:info@trebit.it)  
[www.trebit.it](http://www.trebit.it)  
[www.certet.it](http://www.certet.it)