

Ardisco

Ardisco

Il Progetto Ardisco consente l'accesso a percorsi di formazione biennali totalmente gratuiti

Più opportunità, Più futuro

Il **Progetto Ardisco** consente l'accesso a percorsi di formazione biennali totalmente gratuiti, **alternativi al percorso scolastico**, che permettono ai ragazzi, non solo di assolvere il diritto-dovere dell'istruzione previsto dalla legge, ma soprattutto di acquisire le competenze necessarie per inserirsi nel mondo del lavoro.

I corsi sono rivolti a ragazzi dai 15 ai 18 anni compiuti, residenti in Sardegna e in possesso della licenza media. Agli allievi sarà riconosciuta, oltre ad un'indennità di partecipazione, una qualifica professionale comprensiva della certificazione delle competenze spendibile in tutta Europa, come prevedono i nuovi dettami dell'UE. Alla fine del corso è previsto per tutti i partecipanti uno stage in azienda di **200/300 ore per sviluppare le competenze pratico manuali.**

I dati sulla dispersione scolastica in Sardegna sono drammatici: la percentuale dei giovani che abbandonano prematuramente gli studi è pari al 25,5% contro una media nazionale del 17,6% (dati ISTAT).

Corsi Biennali ARDISCO realizzati dall'I.FO.L.D.

Corso di **Operatore ai servizi di promozione e accoglienza**

ARDISCO 95 – Biennale (2000 ore complessive)

Carbonia

Conclusione: Settembre 2018

Corso di **Operatore dei servizi di vendita**

ARDISCO 80 – Biennale (2000 ore complessive)

Cagliari

Conclusione: Ottobre 2018

Corso di **Operatore grafico – indirizzo multimediale**

ARDISCO 81 – Biennale (2000 ore complessive)

Cagliari

Conclusione: Ottobre 2018

Corso di **Operatore dei servizi ristorativi – ARDISCO 87**

Biennale (2000 ore complessive) – **Oristano/Silì**

Conclusione: Settembre 2018

Corso di **Operatore del benessere – Acconciatore – ARDISCO 78 BIS** – Biennale
(2400 ore complessive)

Oristano/Silì

Conclusione: Ottobre 2018

Gli allievi del corso di **Operatore dei servizi ristorativi – preparazione pasti**, di **Oristano/Silì**, guidati dallo chef Elia Saba, si sono cimentati, il giorno 17 Ottobre 2018, nella prova pratica dell'esame finale con la preparazione di deliziosi manicaretti: antipasti di mare e terra, primi piatti (fregola e risotto alla sarda), due secondi (piatti fritto misto e scaloppine ai funghi) e per concludere le seadas e i cestinetti con crema pasticcera e frutta.

Corsi in attivo

Qui puoi trovare l'elenco di corsi relativi a questo progetto