

Progettazione grafica / Gestione degli strumenti operativi per il trattamento delle immagini grafiche Programma TVB – ORISTANO/SILÌ

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: Oristano/Silì, Via Paolo VI snc

DURATA: 200 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 25 Novembre 2019

CHIUSURA ISCRIZIONI: 10 Dicembre 2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 18 Febbraio 2021

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO:

DESTINATARI:

- Residenti/domiciliati in Sardegna
- In stato di disoccupazione, ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 Settembre 2015, n.150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della Legge 10 Dicembre 2014, N. 183"
- Devono appartenere alle seguenti linee di intervento:

LINEA 1.2: età compresa fra i 18 e i 29 anni

TITOLO CONSEGUITO

L'acquisizione della Certificazione delle competenze nelle ADA n. 265/700 consentirà ai partecipanti di presidiare i relativi processi di lavoro previsti nel profilo professionale dell'OPERATORE DI GRAFICA PUBBLICITARIA.

PROGRAMMA TVB

Linea 1.2 (Oristano/Silì)

Informazioni:

070/5489144 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00).

Preparazione di snack e piatti semplici / Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente Programma TVB – **CARBONIA – CORSO CONCLUSO**

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: Carbonia, Via Mazzini 41

DURATA: 200 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 25 Novembre 2019

CHIUSURA ISCRIZIONI: 10 Dicembre 2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 19 Maggio 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 2 Dicembre 2020

DATA DEGLI ESAMI: 26-28 Gennaio. 2021

DESTINATARI:

- Residenti/domiciliati in Sardegna
- In stato di disoccupazione, ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 Settembre 2015, n.150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della Legge 10 Dicembre 2014, N. 183"
- Devono appartenere alle seguenti linee di intervento:

LINEA 2.1: età compresa fra i 35 e i 54 anni

TITOLO CONSEGUITO

L'acquisizione della Certificazione delle competenze nelle ADA n. 1427/1428 consentirà ai partecipanti di presidiare i relativi processi di lavoro previsti nel profilo professionale dell'ADDETTO AI SERVIZI DI SALA E BANCO BAR.

PROGRAMMA TVB

Linea 2.1 (Carbonia)

Informazioni:

070/5489144 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00).

**Preparazione di snack e piatti
semplici / Raccolta delle ordinazioni
e servizio al cliente_Programma TVB –
CAGLIARI**

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: Cagliari, Via Peretti 1

DURATA: 200 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 25 Novembre 2019

CHIUSURA ISCRIZIONI: 10 Dicembre 2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 4 Giugno 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 21 Dicembre 2020

DATA DEGLI ESAMI PREVISTA: Gennaio 2020

DESTINATARI:

- Residenti/domiciliati in Sardegna
- In stato di disoccupazione, ai sensi dell'art. 19 del D.Lgs. 14 Settembre 2015, n.150 "Disposizioni per il riordino della normativa in materia di servizi per il lavoro e di politiche attive, ai sensi dell'articolo 1, comma 3, della Legge 10 Dicembre 2014, N. 183"
- Devono appartenere alle seguenti linee di intervento:

LINEA 1.2: età compresa fra i 18 e i 29 anni e 364 giorni

TITOLO CONSEGUITO

L'acquisizione della Certificazione delle competenze nelle ADA n. 1427/1428 consentirà ai partecipanti di presidiare i relativi processi di lavoro previsti nel profilo professionale dell'ADDETTO AI SERVIZI DI SALA E BANCO BAR.

PROGRAMMA TVB

Linea 1.2 (Cagliari)

Informazioni:

070/5489144 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00).

Promuovere processi ecosostenibili **ORISTANO**

SEDE DEL CORSO: Oristano/Silì

DURATA: 200 ore

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 4 Giugno 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 19 Ottobre 2020

DATE DEGLI ESAMI : 17-19 Novembre 2020

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO: 15 partecipanti, di cui il 55% donne (riserva posti). Inattivi, inoccupati, disoccupati, soprattutto disoccupati di lunga durata, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso di:

- Diploma di scuola secondaria superiore.
- Conoscenza degli applicativi informatici (livello Europass Utente Autonomo).

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle competenze, previo superamento dell'esame finale, dell'Ada/UC n° 9999371/986 "Promozione di sistemi energetici e soluzioni a minore impatto ambientale"- Livello 5 EQF e dell'ADA/UC n° 20017/715 "Organizzazione e gestione delle risorse materiali e strumentali" – Livello 4 EQF.

**SEDE FORMATIVA E
INDIRIZZO**

Sede I.F0.L.D. di Oristano/Silì, Via Paolo VI snc

DESTINATARI	<p>30 partecipanti, 15 per ciascuna edizione (Cagliari e Oristano/Silì), di cui il 55% donne (riserva posti). Inattivi, inoccupati, disoccupati, soprattutto disoccupati di lunga durata, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso di:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diploma di scuola secondaria superiore. • Conoscenza degli applicativi informatici (livello Europass Utente Autonomo).
DURATA IN ORE	Il percorso formativo sarà di 200 ore complessive
AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO	Reti per la gestione intelligente dell'energia, ICT e Bioeconomia
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>Sarà utilizzata la metodologia della didattica attiva. Seguendo tale metodologia, la motivazione degli allievi scaturirà dall'impegno per risolvere problemi o per simulare le performances previste nell' ADA/UC inserita nel percorso formativo e richieste dal contesto lavorativo in cui dovrà collocarsi la figura professionale. Su tale processo s'innesteranno le fasi di sistematizzazione dei contenuti e dei concetti proposti. La metodologia adottata avrà l'obiettivo di facilitare l'apprendimento attraverso le tecniche di gestione attiva dell'aula e di sviluppare un forte coinvolgimento dei partecipanti. Le attività formative previste saranno le seguenti: lezione frontale supportata da strumenti comunicativi quali slides, filmati, schemi, schede; ascolto/visione di audiovisivi; testimonianze di professionisti; esercitazioni in aula di informatica.</p>
TITOLO CONSEGUITO	<p>Certificazione delle Competenze dell'Ada/UC n° 9999371/986 "Promozione di sistemi energetici e soluzioni a minore impatto ambientale" – Livello 5 EQF e dell'ADA/UC n° 20017/715 "Organizzazione e gestione delle risorse materiali e strumentali" – Livello 4 EQF. Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 200 ore totali e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.</p>

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

L'obiettivo del percorso formativo è la certificazione delle competenze per l'ADA/UC n. 9999371/986 "Promozione di sistemi energetici e soluzioni a minore impatto ambientale" presente nel profilo di qualificazione n. 56205 "Tecnico della promozione di sistemi energetici e ambientali integrati" e per l'ADA/UC n. 20017/715 "Organizzazione e gestione delle risorse materiali e strumentali", presente nel profilo di qualificazione n. 11121 "Tecnico per la progettazione e realizzazione delle strategie di comunicazione". Nello specifico, a conclusione del percorso formativo, i corsisti saranno in grado di:

- promuovere soluzioni energetiche rispondenti al fabbisogno degli utenti/gruppi di utenze e al contesto, riformulando e selezionando i dati tecnici, normativi e finanziari in modo da sensibilizzare l'utente non esperto;
- utilizzare le risorse ed i mezzi sia innovativi che tradizionali per produrre la forma, la struttura e le caratteristiche del messaggio adatti al target di destinazione e coerenti con gli obiettivi progettuali dello specifico adattamento all'ambiente di trasmissione.

Informazioni

Tutte le informazioni potranno essere richieste allo **070/5489144/121** dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e all'indirizzo mail info@progettoseminare.eu.

Promuovere processi ecosostenibili CAGLIARI – CORSO CONCLUSO

SEDE DEL CORSO: Cagliari

DURATA: 200 ore

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 3 Giugno 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 22 Ottobre 2020

DATE DEGLI ESAMI: 3-5 Novembre 2020

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO: 15 partecipanti, di cui il 55% donne (riserva posti). Inattivi, inoccupati, disoccupati, soprattutto disoccupati di lunga durata, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso di:

- Diploma di scuola secondaria superiore.
 - Conoscenza degli applicativi informatici (livello Europass Utente Autonomo).
-

TITOLO CONSEGUITO:

Certificazione delle competenze, previo superamento dell'esame finale, dell'Ada/UC n° 9999371/986 "Promozione di sistemi energetici e soluzioni a minore impatto ambientale"-Livello5EQFedell'ADA/UC n° 20017/715 "Organizzazione e gestione delle risorse materiali e strumentali" – Livello 4 EQF.

SEDE FORMATIVA E INDIRIZZO

Sede I.FO.L.D. di Cagliari, Via Peretti 1

DESTINATARI

30 partecipanti, 15 per ciascuna edizione (Cagliari e Oristano/Silì), di cui il 55% donne (riserva posti). Inattivi, inoccupati, disoccupati, soprattutto disoccupati di lunga durata, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso di:

- Diploma di scuola secondaria superiore.
- Conoscenza degli applicativi informatici (livello Europass Utente Autonomo).

DURATA IN ORE

Il percorso formativo sarà di 200 ore complessive

AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO

Reti per la gestione intelligente dell'energia, ICT e Bioeconomia

METODOLOGIE DIDATTICHE

Sarà utilizzata la metodologia della didattica attiva. Seguendo tale metodologia, la motivazione degli allievi scaturirà dall'impegno per risolvere problemi o per simulare le performances previste nell' ADA/UC inserita nel percorso formativo e richieste dal contesto lavorativo in cui dovrà collocarsi la figura professionale. Su tale processo s'innesteranno le fasi di sistematizzazione dei contenuti e dei concetti proposti. La metodologia adottata avrà l'obiettivo di facilitare l'apprendimento attraverso le tecniche di gestione attiva dell'aula e di sviluppare un forte coinvolgimento dei partecipanti. Le attività formative previste saranno le seguenti: lezione frontale supportata da strumenti comunicativi quali slides, filmati, schemi, schede; ascolto/visione di audiovisivi; testimonianze di professionisti; esercitazioni in aula di informatica.

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle Competenze dell'Ada/UC n° 9999371/986 "Promozione di sistemi energetici e soluzioni a minore impatto ambientale" – Livello 5 EQF e dell'ADA/UC n° 20017/715 "Organizzazione e gestione delle risorse materiali e strumentali" – Livello 4 EQF. Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 200 ore totali e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

L'obiettivo del percorso formativo è la certificazione delle competenze per l'ADA/UC n. 9999371/986 "Promozione di sistemi energetici e soluzioni a minore impatto ambientale" presente nel profilo di qualificazione n. 56205 "Tecnico della promozione di sistemi energetici e ambientali integrati" e per l'ADA/UC n. 20017/715 "Organizzazione e gestione delle risorse materiali e strumentali", presente nel profilo di qualificazione n. 11121 "Tecnico per la progettazione e realizzazione delle strategie di comunicazione". Nello specifico, a conclusione del percorso formativo, i corsisti saranno in grado di:

- promuovere soluzioni energetiche rispondenti al fabbisogno degli utenti/gruppi di utenze e al contesto, riformulando e selezionando i dati tecnici, normativi e finanziari in modo da sensibilizzare l'utente non esperto;
- utilizzare le risorse ed i mezzi sia innovativi che tradizionali per produrre la forma, la struttura e le caratteristiche del messaggio adatti al target di destinazione e coerenti con gli obiettivi progettuali dello specifico adattamento all'ambiente di trasmissione.

Informazioni

Tutte le informazioni potranno essere richieste allo **070/5489144/121** dal lunedì al venerdì, dalle ore 9.00 alle ore 13.00 e all'indirizzo mail info@progettoseminare.eu.

[Competenza e impresa per lo sviluppo](#)

costiero sostenibile – CARBONIA – IV Edizione – CORSO CONCLUSO

SEDE DEL CORSO: Carbonia (IV Edizione)

DURATA: 140 ore

AVVIO DEL CORSO: 17 Febbraio 2020

CONCLUSIONE DEL CORSO: 13 Febbraio 2021

ESAMI: 9-11 Marzo 2021

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

Disoccupati, lavoratori in CIGS, ASPI e mobilità, residenti o domiciliati in Sardegna di cui almeno il 45% donne, in possesso di: Licenza media.

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle Competenze dell'ADA 1381/UC 703 *Configurazione di un'offerta di prodotti/servizi*

Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ) – Livello 4 EQF

*A Carbonia, Masainas e Sant'Antioco (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi di accompagnamento e formazione per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

SEDE FORMATIVA E INDIRIZZO

Via Mazzini 41, Carbonia

DESTINATARI

20 partecipanti, per ciascuna edizione, di cui il 45% donne (riserva posti). Disoccupati, lavoratori in CIGS, ASPI e mobilità, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso di: 1. Licenza media

DURATA IN ORE

Il percorso formativo sarà di 140 ore complessive

AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO

Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia

METODOLOGIE DIDATTICHE

Si prevede il ricorso alla metodologia dell'affiancamento specialistico altamente personalizzato, basato cioè sulle specifiche e peculiari esigenze di supporto espresse del singolo corsista, nell'ottica dell'affinamento del piano di impresa e dell'avvio dell'attività. Sarà inoltre utilizzata la metodologia del coaching nell'ambito della quale si lavora sul potenziale del soggetto e se ne migliorano le prestazioni attraverso la generazione di consapevolezza, la presa di responsabilità individuale e la costante pianificazione e messa in atto di azioni concrete verso gli obiettivi. Il corsista sarà quindi supportato dai consulenti su tematiche specifiche (finanziamenti, marketing, procedure burocratico-amministrative, ecc.), da un consulente ambientale per garantire il più alto orientamento alla sostenibilità nell'attuazione degli interventi e avrà anche il sostegno di un coach per migliorare le proprie competenze personali e la motivazione al raggiungimento degli obiettivi.

Certificazione delle Competenze dell'ADA 1381/UC 703 "Configurazione di un'offerta di prodotti/servizi" Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ) – Livello 4 EQF.

TITOLO CONSEGUITO

Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 140 ore totali e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

- assumere la piena consapevolezza del ruolo dell'imprenditore, delle caratteristiche che lo contraddistinguono e del rischio associato all'attività d'impresa;
- utilizzare le opportunità di finanziamento messe a disposizione dal FLAG per lo sviluppo del territorio e/o altre fonti/misure a carattere Regionale, Nazionale o Europeo;
- lavorare in squadra, nell'ottica della futura, eventuale, creazione di una compagine societaria;
- trasferire le metodologie e gli strumenti a supporto dei processi decisionali per lo sviluppo dell'idea imprenditoriale, in termini strategici ed economico-finanziari (business planning), nel rispetto dei principi dello sviluppo sostenibile;
- attivare capacità relazionali, comunicative e della leadership per la presentazione dell'idea imprenditoriale, il coinvolgimento degli stakeholder, la creazione di un team di lavoro dinamico ed efficiente e il reperimento delle risorse umane e finanziarie;
- confrontarsi con realtà innovative e buone prassi presenti in altri contesti e verificare la possibilità di un'eventuale replicabilità di tali modelli nell'ambito del contesto locale.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Informazioni:

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: le domande d'iscrizione potranno essere scaricate dai siti www.ifold.it e www.galsulcisiglesiente.it e dovranno pervenire entro il giorno **29/11/2019** attraverso una delle seguenti modalità: consegnate **a mano** nella sede I.FO.L.D. di Cagliari in via Peretti 1/B; inviate tramite **posta elettronica certificata** (PEC) all'indirizzo ifoldcoord@pec.it; spedite tramite **raccomandata A/R** al seguente indirizzo: I.FO.L.D. – via Peretti 1, scala B – 09121 Cagliari. **Il regolamento di partecipazione e selezione, il modulo di iscrizione, la scheda informativa del percorso, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito www.ifold.it, www.galsulcisiglesiente.it.**

– Per ulteriori informazioni consultare la pagina www.chipartecipaconta.eu
– inviare una mail all'indirizzo costiero2b@chipartecipaconta.eu
– o telefonare ai seguenti numeri:
070/532368 – 0781/697025 – 391/3798329 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00)

[Progettazione di prodotti turistico esperienziali – SASSARI – CONCLUSO](#)

SEDE DEL CORSO: Sassari

DURATA: 120 ore

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 05/02/2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 17/06/2020

DATE DEGLI ESAMI: 08-10/09/2020

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

Diploma di Scuola Secondaria Superiore
Conoscenza della lingua Inglese (Livello A2)
Conoscenza degli applicativi informatici (Livello Europass Utente Autonomo)
Conoscenza degli applicativi informatici

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle competenze, previo superamento dell'esame finale, dell'ADA/UC n° 9999508/1123 del profilo del TECNICO DELLA PROGETTAZIONE DI PRODOTTI TURISTICO ESPERIENZIALI n° 56254 RRPQ – Livello 5 EQF

*L'obiettivo generale del progetto è formare figure professionali in grado di promuovere in modo innovativo le ricchezze ambientali e culturali della Sardegna attraverso metodi, tecniche, prodotti multimediali che possano garantire esperienze di visita uniche in innovativi percorsi turistici. È prevista inoltre la formazione di nuovi imprenditori nelle seguenti aree di specializzazione: **Turismo, beni culturali e ambientali, ICT, Agrifood.***

**SEDE FORMATIVA
E INDIRIZZO**

SASSARI, via Principessa Mafalda c/o I.T.I. Angioj

Alla domanda di iscrizione dovrà essere obbligatoriamente allegato il documento d'identità in corso di validità, il Curriculum Vitae aggiornato e completo del consenso al trattamento dei dati personali e la Scheda Anagrafica Professionale aggiornata rilasciata dal CPI di competenza.

Tutte le informazioni potranno essere richieste allo **070/532368** dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00 e tramite mail all'indirizzo

info@liberamentesardegna.com

DESTINATARI

REQUISITI MINIMI D'ACCESSO: alla selezione possono accedere coloro che, mediante autocertificazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dichiarino di:

- essere giovani sino ai 35 anni;
- essere inoccupati, disoccupati, o NEET;
- essere residenti o domiciliati in Sardegna;
- essere in possesso di: Diploma di scuola secondaria superiore;
- conoscere l'inglese ad un livello A2;
- conoscere gli applicativi informatici ad un livello Europass Utente Autonomo.

Le attività di selezione dei destinatari saranno realizzate secondo procedure di evidenza pubblica nel rispetto dei principi generali volti a garantire parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza. Sarà nominata una commissione selezionatrice che procederà in primo luogo alla verifica del possesso, da parte dei candidati, dei requisiti di ammissibilità: giovani fino a 35 anni, NEET, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in Sardegna (di cui almeno il 45% donne) e delle competenze/titoli di studio richiesti in ingresso.

Qualora il numero delle domande pervenute superasse il numero degli allievi previsti per il corso si provvederà ad indire pubblica selezione.

Obiettivo generale delle selezioni sarà l'individuazione di 15 partecipanti (di cui 7 donne), che siano motivati alla frequenza, con forte orientamento per l'ICT e i principi della green economy, in possesso di diploma di Scuola Secondaria Superiore, di un livello di inglese A2 in ingresso e di un livello di competenze digitali Europass Utente Autonomo.

Lo svolgimento delle selezioni, per entrambe le edizioni, avverrà attraverso un colloquio motivazionale-psicoattitudinale. Il Colloquio individuale sarà mirato a valutare la motivazione del candidato nei confronti del percorso formativo proposto e l'attitudine all'assunzione del profilo professionale in uscita dall'intervento formativo. Saranno oggetto di valutazione attraverso una griglia predisposta ad hoc:

- la motivazione;
- l'attitudine e la coerenza di esperienze con il profilo professionale proposto;
- le capacità comunicative e relazionali.

A ciascuno di questi indicatori sarà assegnato un punteggio massimo di 20 punti, per un totale complessivo di max 60 punti; punteggio minimo di soglia per l'idoneità al corso 36/60. Il colloquio avrà una durata, comprensiva della valutazione, di circa 30 minuti per ogni aspirante allievo. Le graduatorie saranno differenziate per maschi e femmine. In caso di rinunce, si attingerà dalla graduatoria degli idonei, nell'ordine indicato, garantendo la percentuale di partecipazione femminile prevista nell'Avviso pubblico. Per le prove di selezione, i candidati dovranno presentarsi nella sede corsuale agli orari prestabiliti, muniti di documento di identità in corso di validità, pena esclusione dalle prove. **La mancata presentazione alla prova comporta l'esclusione dalla selezione.** Tutte le comunicazioni, le convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicate sui siti nella sezione "Avvisi" e www.liberamentesardegna.com.

Tale comunicazione costituirà il documento ufficiale relativo all'ammissione al corso. Dovrà essere cura di ciascun candidato prenderne visione.

PROCEDURE DI SELEZIONE

DURATA IN ORE 120 ore

CONTESTO DI ESERCIZIO

Trova collocazione come lavoratore dipendente o consulente autonomo in imprese, cooperative o società che offrono servizi turistici, e/o in enti pubblici (Parchi, Aree marine, Comuni, Consorzi Turistici, Gal, ecc.). Si relaziona col mondo della comunicazione, quello commerciale e quello produttivo, monitora ed interpreta i mutamenti del mercato, dei prodotti e/o dei servizi di cui si occupa.

L'obiettivo del percorso formativo è la certificazione delle competenze per l'ADA/UC n. 9999508/1123 "Progettazione di prodotti turistico-esperienziali" presente nel profilo di qualificazione n. 56254 – Tecnico della progettazione di prodotti turistico esperienziali. Nello specifico, a conclusione del percorso formativo, i corsisti saranno in grado di:

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Attivare una rete coinvolgendo stakeholders locali, pubblici e privati, operatori e fornitori di beni e servizi;
- Definire il prodotto turistico-esperienziale seguendo uno storyboard, modellato sulle esigenze di un target ridotto, precedentemente individuato, rispettando l'interesse comune per la specificità dell'esperienza;
- Programmare le attività ed i servizi utilizzando le tecniche dello story living, ponendo il turista al centro dell'esperienza stessa;
- Definire gli aspetti logistici, i tempi, le modalità di svolgimento, testandone la sostenibilità e ponendo rimedio ad eventuali criticità e ostacoli rilevati;
- Gestire gli aspetti amministrativi legati alle prenotazioni dei servizi/attività che costituiscono il prodotto turistico – esperienziale;
- Gestire la relazione con i potenziali turisti o partecipanti attraverso l'uso professionale delle lingua nazionale e straniera;
- Prevedere una strategia di marketing e web marketing per la promozione dei prodotti turistico –esperienziali;
- Gestire le relazioni informative e la comunicazione promozionale (anche via web) relativa alle attività ed ai servizi che costituiscono il prodotto turistico – esperienziale;
- Sviluppare l'interazione con il cliente, per fornire servizi su misura, in un'ottica di qualità fidelizzante.

ARCHITETTURA DELL'AZIONE FORMATIVA

UNITÀ FORMATIVE	ORE TOTALI	DI CUI ORE DI TEORIA	DI CUI ORE DI PRATICA
Progettazione di prodotti turistico-esperienziali	50	30	20
Promozione di prodotti turistico-esperienziali	40	20	20
Inglese applicato al turismo	30		30
Totali	120	50	70

Per maggiori informazioni:

Tutte le informazioni potranno essere richieste al numero **070/532368** dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00 e tramite mail all'indirizzo **info@liberamentesardegna.com**

Progettazione di prodotti turistico esperienziali – CAGLIARI – CONCLUSO

SEDE DEL CORSO: Cagliari

DURATA: 120 ore

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 03/02/2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 07/09/2020

DATE DEGLI ESAMI: 22-24/09/2020

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

Diploma di scuola secondaria superiore
Conoscenza della lingua Inglese (Livello A2)
Conoscenza degli applicativi informatici (Livello Europass Utente Autonomo)
Conoscenza degli applicativi informatici

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle competenze, previo superamento dell'esame finale, dell'ADA/UC n° 9999508/1123 del profilo del TECNICO DELLA PROGETTAZIONE DI PRODOTTI TURISTICO ESPERIENZIALI n° 56254 RRPQ – Livello 5 EQF

*L'obiettivo generale del progetto è formare figure professionali in grado di promuovere in modo innovativo le ricchezze ambientali e culturali della Sardegna attraverso metodi, tecniche, prodotti multimediali che possano garantire esperienze di visita uniche in innovativi percorsi turistici. È prevista inoltre la formazione di nuovi imprenditori nelle seguenti aree di specializzazione: **Turismo, beni culturali e ambientali, ICT, Agrifood.***

**SEDE FORMATIVA
E INDIRIZZO** I.FO.L.D. CAGLIARI, via Peretti 1/B

Alla domanda di iscrizione dovrà essere obbligatoriamente allegato il documento d'identità in corso di validità, il Curriculum Vitae aggiornato e completo del consenso al trattamento dei dati personali e la Scheda Anagrafica Professionale aggiornata rilasciata dal CPI di competenza. Tutte le informazioni potranno essere richieste allo **070/532368** dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00 e tramite mail all'indirizzo **info@liberamentesardegna.com**

DESTINATARI

REQUISITI MINIMI D'ACCESSO: alla selezione possono accedere coloro che, mediante autocertificazione resa ai sensi del D.P.R. n. 445/2000, dichiarino di:

- essere giovani sino ai 35 anni;
- essere inoccupati, disoccupati, o NEET;
- essere residenti o domiciliati in Sardegna;
- essere in possesso di: Diploma di scuola secondaria superiore;
- conoscere l'inglese ad un livello A2;
- conoscere gli applicativi informatici ad un livello Europass Utente Autonomo.

Le attività di selezione dei destinatari saranno realizzate secondo procedure di evidenza pubblica nel rispetto dei principi generali volti a garantire parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza. Sarà nominata una commissione selezionatrice che procederà in primo luogo alla verifica del possesso, da parte dei candidati, dei requisiti di ammissibilità: giovani fino a 35 anni, NEET, inoccupati, disoccupati, residenti o domiciliati in Sardegna (di cui almeno il 45% donne) e delle competenze/titoli di studio richiesti in ingresso.

Qualora il numero delle domande pervenute superasse il numero degli allievi previsti per il corso si provvederà ad indire pubblica selezione.

Obiettivo generale delle selezioni sarà l'individuazione di 15 partecipanti (di cui 7 donne), che siano motivati alla frequenza, con forte orientamento per l'ICT e i principi della green economy, in possesso di diploma di Scuola Secondaria Superiore, di un livello di inglese A2 in ingresso e di un livello di competenze digitali Europass Utente Autonomo.

Lo svolgimento delle selezioni, per entrambe le edizioni, avverrà attraverso un colloquio motivazionale-psicoattitudinale. Il Colloquio individuale sarà mirato a valutare la motivazione del candidato nei confronti del percorso formativo proposto e l'attitudine all'assunzione del profilo professionale in uscita dall'intervento formativo. Saranno oggetto di valutazione attraverso una griglia predisposta ad hoc:

- la motivazione;
- l'attitudine e la coerenza di esperienze con il profilo professionale proposto;
- le capacità comunicative e relazionali.

A ciascuno di questi indicatori sarà assegnato un punteggio massimo di 20 punti, per un totale complessivo di max 60 punti; punteggio minimo di soglia per l'idoneità al corso 36/60. Il colloquio avrà una durata, comprensiva della valutazione, di circa 30 minuti per ogni aspirante allievo. Le graduatorie saranno differenziate per maschi e femmine. In caso di rinunce, si attingerà dalla graduatoria degli idonei, nell'ordine indicato, garantendo la percentuale di partecipazione femminile prevista nell'Avviso pubblico. Per le prove di selezione, i candidati dovranno presentarsi nella sede corsuale agli orari prestabiliti, muniti di documento di identità in corso di validità, pena esclusione dalle prove. **La mancata presentazione alla prova comporta l'esclusione dalla selezione.** Tutte le comunicazioni, le convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicate sui siti nella sezione "Avvisi" e www.liberamentesardegna.com.

Tale comunicazione costituirà il documento ufficiale relativo all'ammissione al corso. Dovrà essere cura di ciascun candidato prenderne visione.

PROCEDURE DI SELEZIONE

DURATA IN ORE 120 ore

CONTESTO DI ESERCIZIO

Trova collocazione come lavoratore dipendente o consulente autonomo in imprese, cooperative o società che offrono servizi turistici, e/o in enti pubblici (Parchi, Aree marine, Comuni, Consorzi Turistici, Gal, ecc.). Si relaziona col mondo della comunicazione, quello commerciale e quello produttivo, monitora ed interpreta i mutamenti del mercato, dei prodotti e/o dei servizi di cui si occupa.

L'obiettivo del percorso formativo è la certificazione delle competenze per l'ADA/UC n. 9999508/1123 "Progettazione di prodotti turistico-esperienziali" presente nel profilo di qualificazione n. 56254 – Tecnico della progettazione di prodotti turistico esperienziali. Nello specifico, a conclusione del percorso formativo, i corsisti saranno in grado di:

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

- Attivare una rete coinvolgendo stakeholders locali, pubblici e privati, operatori e fornitori di beni e servizi;
- Definire il prodotto turistico-esperienziale seguendo uno storyboard, modellato sulle esigenze di un target ridotto, precedentemente individuato, rispettando l'interesse comune per la specificità dell'esperienza;
- Programmare le attività ed i servizi utilizzando le tecniche dello story living, ponendo il turista al centro dell'esperienza stessa;
- Definire gli aspetti logistici, i tempi, le modalità di svolgimento, testandone la sostenibilità e ponendo rimedio ad eventuali criticità e ostacoli rilevati;
- Gestire gli aspetti amministrativi legati alle prenotazioni dei servizi/attività che costituiscono il prodotto turistico – esperienziale;
- Gestire la relazione con i potenziali turisti o partecipanti attraverso l'uso professionale delle lingua nazionale e straniera;
- Prevedere una strategia di marketing e web marketing per la promozione dei prodotti turistico –esperienziali;
- Gestire le relazioni informative e la comunicazione promozionale (anche via web) relativa alle attività ed ai servizi che costituiscono il prodotto turistico – esperienziale;
- Sviluppare l'interazione con il cliente, per fornire servizi su misura, in un'ottica di qualità fidelizzante.

ARCHITETTURA DELL'AZIONE FORMATIVA

UNITÀ FORMATIVE	ORE TOTALI	DI CUI ORE DI TEORIA	DI CUI ORE DI PRATICA
Progettazione di prodotti turistico-esperienziali	50	30	20
Promozione di prodotti turistico-esperienziali	40	20	20
Inglese applicato al turismo	30		30
Totali	120	50	70

Per maggiori informazioni:

Tutte le informazioni potranno essere richieste al numero **070/532368** dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00 e tramite mail all'indirizzo info@liberamentesardegna.com

Lavorare con la risorsa ittica – SANT'ANTIOCO – CORSO CONCLUSO

SEDE DEL CORSO: Sant'Antioco

DURATA: 130 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 20 Gennaio 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 16 Aprile 2021

DATE DEGLI ESAMI: 27-29 Aprile 2021

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

Disoccupati, residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media oppure di esperienza lavorativa almeno triennale.

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione della Competenza dell'ADA/UC 15008/56 "Pesca e raccolta dei prodotti ittici" Livello 3 EQF – del Profilo di qualificazione "Addetto alla conduzione e al controllo di impianti di itticultura e maricoltura" n. 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

SEDE FORMATIVA E INDIRIZZO

**Liceo Scientifico "Emilio Lussu", Via Bolzano 36,
Sant'Antioco**

DESTINATARI

15 disoccupati residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media **oppure** di esperienza lavorativa almeno triennale.

DURATA IN ORE

Il percorso formativo sarà di 130 ore complessive

**AREE DI
SPECIALIZZAZIONE
INTERESSATE NEL
PROGETTO**

Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali,
Bioeconomia

Si prevede il ricorso ad un insieme di metodologie didattiche differenti, alcune più classiche e frontali, altre interattive.

Brevi momenti di formazione frontale tradizionale saranno alternati a attività di formazione sul campo, simulazioni e visite guidate. Nel quadro delle citate metodologie didattiche, si farà ricorso alle figure dei "testimoni privilegiati" (rappresentanti del mondo imprenditoriale che racconteranno la propria esperienza d'impresa) ed alla presentazione di buone prassi tematiche o di settore. Sono state previste inoltre 10 ore di alternanza presso impresa.

ATTIVITÀ DI INFORMAZIONE E SENSIBILIZZAZIONE

Le attività di informazione e sensibilizzazione "Dall'idea al progetto" della durata complessiva di 40 ore saranno realizzate attraverso dei laboratori partecipativi, che avranno la peculiarità di coinvolgere attivamente i corsisti in un'ottica di crescita condivisa e di farli entrare in rete con gli attori locali dello sviluppo. In questa fase verranno coinvolti attivamente i partner del FLAG, soprattutto i privati, che attraverso la propria esperienza e conoscenza potranno fornire informazioni utili e spendibili. I **workshop** che saranno realizzati all'interno del percorso saranno i seguenti:

1. *Conosciamo le opportunità del territorio*
2. *Attiviamo relazioni efficaci*
3. *Comunichiamo il progetto*
4. *Costruiamo un progetto professionale*
5. *Impariamo a creare lavoro autonomo*
6. *Apprendiamo come accedere al credito*
7. *Orientiamoci alla sostenibilità*
8. *Facciamo rete nel territorio*

Certificazione della Competenza dell'ADA/UC 15008/56 "Pesca e raccolta dei prodotti ittici" Livello 3 EQF – del Profilo di qualificazione "Addetto alla conduzione e al controllo di impianti di itticoltura e maricoltura" n. 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ). Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 90 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

**METODOLOGIE
DIDATTICHE****TITOLO CONSEGUITO**

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il percorso "Lavorare con la risorsa ittica" ha come obiettivo principale quello di avvicinare al settore della pesca e dell'acquacoltura persone disoccupate del territorio, al fine di favorire la nascita di lavoratori e imprenditori ittici innovativi, che sappiano cogliere tutte le opportunità fornite dal FLAG e dal settore della pesca e dell'acquacoltura. Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Condurre imbarcazioni ed effettuare le operazioni di recupero, pesca e lavorazione del prodotto in mare, anche con l'ausilio di attrezzature meccaniche;
2. Effettuare immersioni per provvedere alle operazioni di raccolta dei molluschi e altri prodotti subacquei, nel rispetto dell'ambiente e delle norme di sicurezza personale;
3. Eseguire la pesca e la raccolta dei molluschi nel rispetto dei ritmi stagionali di riproduzione e delle restrizioni stabilite dall'autorità competente;
4. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP;
5. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative;
6. Utilizzare secondo le prescrizioni le attrezzature per la pesca e la raccolta in superficie e subacquea.

Richiesta informazioni:

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:

070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);

0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaconta.eu

Coltivare il mare – SANT'ANTIOCO

SEDE DEL CORSO: Sant'Antioco

DURATA: 130 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 20 Gennaio 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO: 27 Aprile 2021

DATE DEGLI ESAMI PREVISTE: 4-6 Maggio 2021

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

15 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media **oppure** di esperienza lavorativa almeno triennale, occupati (compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti).

TITOLO CONSEGUITO

Certificazione delle Competenze dell'ADA/UC 862/28 "Alimentazione e sviluppo dei pesci e degli altri prodotti da allevamento marino" – Livello 3 EQF – del Profilo di qualificazione "Addetto alla conduzione ed al controllo di impianti di itticoltura e maricoltura" n 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

SEDE FORMATIVA E INDIRIZZO

Liceo Scientifico "Emilio Lussu", Via Bolzano 36, Sant'Antioco

DESTINATARI

15 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso almeno di licenza media **oppure** di esperienza lavorativa almeno triennale, occupati (compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti).

DURATA IN ORE

il percorso formativo sarà di **90 ore + 40 ore** di attività di informazione e sensibilizzazione.

AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO

Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia

METODOLOGIE DIDATTICHE

Si prevede il ricorso ad un insieme di metodologie didattiche differenti, alcune più classiche e frontali, altre interattive. Brevi momenti di formazione frontale tradizionale saranno alternati a attività di formazione sul campo, simulazioni e visite guidate. Nel quadro delle citate metodologie didattiche, si farà ricorso alle figure dei "testimoni privilegiati" (rappresentanti del mondo imprenditoriale e scientifico che racconteranno la propria esperienza d'impresa) ed alla presentazione di buone prassi tematiche o di settore.

Certificazione delle Competenze dell'ADA/UC 862/28
"Alimentazione e sviluppo dei pesci e degli altri prodotti da allevamento marino" – Livello 3 EQF – del Profilo di qualificazione "Addetto alla conduzione ed al controllo di impianti di itticoltura e maricoltura" n 11 del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ).

TITOLO CONSEGUITO

Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 90 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

Il percorso intende favorire l'acquisizione di nuove competenze nei pescatori, orientando la loro professione verso il nuovo ruolo di "coltivatori del mare", per la gestione di aree di pesca, l'allevamento e l'alimentazione corretta delle specie allevate, il monitoraggio dello sviluppo del prodotto, il ripopolamento del riccio e del polpo e l'allevamento dell'ostrica nel rispetto dei principi dello sviluppo sostenibile.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Esercitare l'inseminazione artificiale, se in possesso dell'attestato di idoneità, con materiale seminale proveniente da recapiti o riproduttori approvati.
2. Ottenere la riproduzione, naturale o indotta artificialmente di pesci e molluschi.
3. Variare il regime alimentare in caso di necessità nelle diverse fasi di allevamento.
4. Monitorare il comportamento dei pesci e degli altri prodotti (mitili, ricci etc.) e le condizioni dell'acqua individuando eventuali anomalie o criticità nelle diverse fasi di allevamento.
5. Intervenire per risolvere problematiche legate al comportamento alimentare dei pesci e degli altri prodotti di allevamento in acqua (mitili, ricci etc.) rimuovendo la causa di tale comportamento.
6. Somministrare il cibo ai pesci e agli altri prodotti di allevamento in acqua (mitili, ricci etc.) in relazione alle varie tipologie di specie e di allevamento.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Richiesta informazioni:

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:
070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaconta.eu

Educare, far conoscere la risorsa ittica CARBONIA

SEDE DEL CORSO: Carbonia

DURATA: 220 ore

STATO: Bando pubblicato il 19 maggio 2019

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

PUBBLICATA LA GRADUATORIA DEGLI AMMESSI AL CORSO (16.11.2019)

PROROGA ISCRIZIONI FINO AL 31/01/2020

**PUBBLICATA LA GRADUATORIA DEGLI AMMESSI AL CORSO – SELEZIONI INTEGRATIVE
(05.02.2020)**

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 26 Gennaio 2021

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

20 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati, compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.

TITOLO CONSEGUITO:

Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56188 "Operatore di Fattoria Didattica" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:

- AdA/UC n. 9999330/945 – EQF 3 "Progettazione di attività didattica in imprese agricole/ittiche ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione";
- AdA/UC n. 9999331/946 – EQF 3 "Gestione di attività didattica in imprese agricole/ittiche ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione".

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

**SEDE FORMATIVA E
INDIRIZZO**

Via Mazzini 41, Carbonia

DESTINATARI	20 partecipanti, residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.
DURATA IN ORE	il percorso formativo sarà di 180 ore + 40 ore di attività di informazione e sensibilizzazione.
AREE DI SPECIALIZZAZIONE INTERESSATE NEL PROGETTO	Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia
METODOLOGIE DIDATTICHE	<p>La metodologia formativa utilizzata è finalizzata all'acquisizione delle conoscenze e delle competenze tecniche volte alla progettazione, realizzazione, promozione e monitoraggio dei percorsi didattici in fattoria. Le attività in aula saranno realizzate attraverso lezioni frontali e partecipate, lavori di gruppo, laboratori e testimonianze privilegiate provenienti da aziende di eccellenza presenti nel territorio regionale.</p> <p>Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56188 "<u>Operatore di Fattoria Didattica</u>" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:</p> <ul style="list-style-type: none"> • AdA/UC n. 9999330/945 – EQF 3 "Progettazione di attività didattica in imprese agricole/ittiche ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione"; • AdA/UC n. 9999331/946 – EQF 3 "Gestione di attività didattica in imprese agricole/ittiche ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione". <p>Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 180 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.</p>
TITOLO CONSEGUITO	

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il percorso intende accompagnare i corsisti in un percorso di sviluppo di competenze che consentano loro di diversificare le attività dell'impresa ittica integrandole con quelle della "fattoria didattica". In tal modo potranno essere progettati e realizzati interventi e laboratori con attività di didattica ambientale e alimentare, rivolti non solo ai giovani e alle scuole, ma più in generale alla comunità locale. Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Analizzare le potenzialità della propria azienda e del territorio di riferimento;
2. Applicare la normativa di riferimento per l'avvio e la gestione dell'attività di fattoria didattica;
3. Identificare i possibili interlocutori per l'attivazione di dinamiche di rete;
4. Progettare servizi didattici calibrati per le diverse tipologie di utenza in rapporto di connessione e complementarietà con l'attività ittica principale e in considerazione delle peculiarità ambientali, culturali e storiche del territorio;
5. Accogliere e ospitare l'utenza;
6. Gestire l'azienda multifunzionale assicurando il corretto equilibrio tra l'attività ittica principale e quella di fattoria didattica nel rispetto dei requisiti di connessione e complementarietà;
7. Promuovere l'impresa e le sue attività utilizzando strumenti di marketing;
8. Realizzare l'attività didattica in interazione con le diverse tipologie di utenza utilizzando strumenti e metodologie didattiche adeguate all'utenza.

Informazioni:

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:
070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaconta.eu

Accogliere turismo esperienziale MASAINAS

SEDE DEL CORSO: Masainas, c/o GAL via Aldo Moro

DURATA: 220 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 20/05/2019

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 14 Gennaio 2020

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO:

DATE DEGLI ESAMI PREVISTE: Giugno 2021

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

20 partecipanti residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.

TITOLO CONSEGUITO:

Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56259 "Operatore ittiturismo" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:

- ADA/UC n. 9999532/1147 – EQF 3 "Pianificazione dell'attività ittiturismo ai sensi della LR 11/2015 e ss.mm.ii e sue direttive di attuazione",
- ADA/UC n 9999538/1153 – EQF 3 "Gestione dei servizi ittiturismo ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione".

*A Sant'Antioco, Carbonia e Masainas (Provincia del Sud Sardegna) i percorsi formativi di certificazione delle competenze per lo **sviluppo costiero sostenibile** promossi dall'agenzia formativa I.FO.L.D. e dal FLAG Sardegna con il supporto tecnico della società Poliste.*

**SEDE FORMATIVA E
INDIRIZZO**

Masainas, c/o GAL via Aldo Moro

DESTINATARI

20 partecipanti residenti o domiciliati in Sardegna in possesso almeno di licenza media, disoccupati e occupati compresi i lavoratori autonomi e i titolari di impresa individuale senza dipendenti.

DURATA IN ORE

Il percorso formativo sarà di **180 ore + 40 ore** di attività di informazione e sensibilizzazione.

**AREE DI
SPECIALIZZAZIONE
INTERESSATE NEL
PROGETTO**

Agrifood, Turismo e beni culturali e ambientali, Bioeconomia

**METODOLOGIE
DIDATTICHE**

La metodologia formativa utilizzata è finalizzata all'acquisizione delle conoscenze e delle competenze tecniche volte alla progettazione, realizzazione, promozione e monitoraggio dei servizi ristorativi/ricettivi in ittiturismo. Le attività in aula saranno realizzate attraverso lezioni frontali e partecipate, lavori di gruppo, laboratori e testimonianze privilegiate provenienti da aziende di eccellenza presenti nel territorio regionale.

Certificazione delle Competenze delle ADA dell'intero Profilo n. 56259 "Operatore ittiturismo" del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ della Regione Sardegna), costituito da:

- ADA/UC n. 9999532/1147 – EQF 3 "Pianificazione dell'attività ittituristica ai sensi della LR 11/2015 e ss.mm.ii e sue direttive di attuazione",
- ADA/UC n. 9999538/1153 – EQF 3 "Gestione dei servizi ittituristici ai sensi della L.R. 11/2015 e ss.mm.ii. e sue direttive di attuazione".

TITOLO CONSEGUITO

Il rilascio della Certificazione delle Competenze, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato alla frequenza di almeno l'80% delle 180 ore formative e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

Il percorso intende favorire l'acquisizione di nuove competenze e conoscenze per consentire all'operatore ittiturismo di accogliere al meglio il visitatore e renderlo partecipe di un'esperienza, improntata all'autenticità, alla valorizzazione dei prodotti locali e alla sostenibilità, che rispecchi il territorio in cui l'attività si svolge.

Al termine del percorso formativo i partecipanti saranno in grado di:

1. Analizzare il contesto di riferimento.
2. Applicare la normativa relativa all'ittiturismo.
3. Pianificare l'offerta di servizi ittituristici in funzione della domanda identificata anche mediante ricerche di mercato.
4. Promuovere l'offerta dei servizi ittituristici.
5. Utilizzare strumenti di finanziamento.
6. Valorizzare le tradizioni storico-culturali e naturalistiche ed i prodotti del territorio.
7. Applicare la normativa relativa all'igiene degli alimenti con particolare riferimento agli aspetti sanitari legati alla gestione dei prodotti ittici per l'implementazione di un piano di autocontrollo.
8. Comunicare anche in lingua straniera i servizi offerti in ittiturismo.
9. Comunicare in lingua straniera (inglese) i servizi offerti in ittiturismo.
10. Gestire ed adeguare gli spazi ed i locali per lo svolgimento dell'attività ittituristica.
11. Operare con pratiche di sostenibilità ambientale.
12. Predisporre e presentare un menù in coerenza con le disposizioni normative.
13. Realizzare l'offerta dei servizi multifunzionali aziendali e di rete.
14. Sviluppare strategie di comunicazione con i clienti.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Richiesta informazioni:

Tutte le informazioni potranno essere richieste ai seguenti numeri:

070/532368 (dal lunedì al venerdì, dalle ore 09:00 alle ore 13:00);
0781/697025 (dal lunedì al venerdì dalle ore: 9:00 alle ore 17:00) e tramite
mail all'indirizzo costiero3b@chipartecipaonta.eu