

# Tecnico del benessere per acconciatura (Parrucchiere) – 600 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 275 | Settore Sport benessere e cura della persona | EQF 4

## REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Attestato di Qualifica Professionale di Operatore del benessere per acconciatura (3° Liv. EQF)

*\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

---

## SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

Cagliari – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003509)

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004123)

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

600 ore totali di cui 360 ore teorico/pratiche che si svolgeranno in aula e 240 ore di WBL (work based learning) che

si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Effettua sui clienti i servizi e i trattamenti che servono a migliorare l'aspetto dei capelli: taglio, colorazione e decolorazione, permanente, piega. Nel caso di clientela maschile, si occupa anche del trattamento di barba e baffi. Con il termine acconciatore (tecnico del benessere per acconciatura) sono state riassunte le figure professionali prima denominate: parrucchiere uomo – parrucchiere donna – barbiere. Inoltre è in grado di predisporre ed allestire spazi ed attrezzature di lavoro, secondo precisi dispositivi igienico-sanitari, funzionali alla realizzazione della sua attività e di provvedere agli adempimenti amministrativi connessi all'esercizio di un centro estetico. Secondo la normativa vigente, per aprire un salone di acconciature è necessaria l'autorizzazione amministrativa da parte del Comune dove ha sede l'impresa. La professione di acconciatore è regolamentata a livello nazionale: per svolgere l'attività, si deve aver conseguito apposita abilitazione professionale superando l'esame al termine di uno specifico corso di formazione almeno biennale, avere svolto un periodo di

specializzazione ed avere ottenuto l'iscrizione all'Albo delle Imprese Artigiane presso la locale Camera di Commercio.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Generalmente opera come lavoratore autonomo, e può essere titolare di un esercizio proprio, nel qual caso gode di autonomia e responsabilità di gestione. Nello svolgimento del suo lavoro si relaziona con il cliente con il quale tende a stabilire un rapporto di fiducia, e con i fornitori di prodotti o strumenti di lavoro.

---

### **COMPETENZE CERTIFICATE:**

**ADA/UC 20036/589 Analisi delle caratteristiche del capello, del cuoio capelluto e della barba:** Eseguire le operazioni di analisi delle caratteristiche del capello, del cuoio capelluto e della barba riconoscendo e individuando il trattamento adeguato alle necessità rilevate.

**ADA/UC 20038/591 Asciugatura e messa in piega dei capelli:** Eseguire messa in piega ed acconciatura rispondenti alle caratteristiche d'aspetto, alle specificità stilistiche richieste dal cliente.

**ADA/UC 20039/592 Consulenza al cliente sui trattamenti estetici per capelli e barba:** Individuare i trattamenti più adeguati e i prodotti alle esigenze del cliente e comunicarli in maniera efficace.

**ADA/UC 20040/593 Cura degli aspetti organizzativi e amministrativi per la gestione di un esercizio:** Espletare gli adempimenti amministrativi e fiscali connessi alla gestione di un esercizio.

**ADA/UC 20041/594 Gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori:** Eseguire le operazioni di gestione della fornitura e delle relazioni con i fornitori tenendo conto del fabbisogno di prodotti e servizi dell'esercizio e selezionando le proposte dei fornitori.

**ADA/UC 20042/595 Taglio dei capelli e della barba:** Individuare la tipologia di taglio adeguato alle caratteristiche del cliente e eseguire il taglio dei capelli e della barba.

**ADA/UC 20043/596 Trattamento cosmetico e tricologico per i capelli:** Predisporre e applicare trattamenti tecnici e tricologici attraverso tecniche di distribuzione dei prodotti detergenti e risciacquo.

---

Le schede informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
- 

## **Tecnico di Sala (Maître) – 490 ore**

**Profilo di qualificazione RRPQ n. 56330 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 4**

### **REQUISITI DI ACCESSO\*:**

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego

- la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
  - Titolo di studio minimo per l'accesso: Attestato di Qualifica Operatore professionale, o Licenza media più esperienza lavorativa biennale nel settore

***\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)***

---

#### **SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:**

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003508)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004738)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005397)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004122)

---

#### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**490** ore totali di cui **270** ore teorico/pratiche e **40** ore di competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **180** ore di WBL (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede

corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Il Tecnico di sala – Maître assicura il funzionamento del servizio di ristorazione. Supervisiona la mise en place, si occupa della dotazione degli arredi e degli addobbi; dirige e controlla il lavoro dei camerieri di sala; coordina il servizio di sala con i carichi di lavoro della cucina, cercando di ottimizzare il servizio. Si occupa dell'accoglienza dei clienti, presenta il menù, li consiglia sulle scelte e raccoglie eventuali reclami e indicazioni per il miglioramento del servizio. Qualora non sia presente il sommelier ne svolge le mansioni.

---

#### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Il Tecnico di sala – Maître lavora all'interno di aziende ristorative e turistico ricettive di dimensioni medio grandi. Le attività prevedono relazioni con la clientela e con il personale del ristorante e/o dell'albergo. Si rapporta con il reparto di cucina, i camerieri e in particolare con il cuoco. Collabora con il direttore e con il responsabile del servizio di ristorazione da cui riceve indicazioni per lo standard qualitativo del servizio. La tipologia contrattuale prevista per la figura del maitre, qualora non sia un ruolo ricoperto dal titolare dell'esercizio, è di tipo subordinato, generalmente a tempo determinato o indeterminato.

---

#### **COMPETENZE CERTIFICATE\*:**

**ADA/UC 9999773/1388 Coordinamento dei servizi di sala ristorante:** Stabilire gli orari e i turni di lavoro con la ripartizione dei compiti del personale di sala e cucina, verificando il corretto svolgimento delle mansioni assegnate. Controllare i flussi di entrata e di uscita delle ordinazioni nelle cucine, coordinando il servizio ai tavoli in modo che risulti il più possibile scorrevole. Verificare l'osservanza delle norme HACCP.

**ADA/UC 9999774/1389 Allestimento di sala e tavoli per ristorante:** Coordinare l'allestimento dei tavoli e della sala provvedendo alla cura delle dotazioni e all'arredo. Verificare l'approvvigionamento dei materiali necessari, occupandosi di rifornire costantemente il magazzino.

**ADA/UC 9999775/1390 Accoglienza del cliente:** Gestire l'accoglienza del cliente, dalla prenotazione alla rilevazione della soddisfazione del servizio erogato.

**ADA/UC 9999776/1391 Predisposizione della carta dei vini ed erogazione del servizio:** Predisporre la carta dei vini e gestire l'erogazione del servizio al cliente.

**ADA/UC 9999777/1392 Approvvigionamento e conservazione dei prodotti alimentari:** Curare l'approvvigionamento e la conservazione dei prodotti alimentari.\* ***Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.***

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
- 

# Tecnico di cucina (Cuoco) – 295 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 10004 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 4

## REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Attestato di Qualifica Operatore professionale, o Licenza media più esperienza lavorativa biennale nel settore

***\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)***

---

**SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:**

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003507)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004737)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005386)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004121)

---

#### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**295 ore** totali di cui **162 ore** teorico/pratiche e **25 ore** di competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **108 ore** di WBL (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Il Tecnico di cucina interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate, esercitando il presidio del processo di preparazione pasti attraverso l'individuazione delle risorse materiali e tecnologiche, la predisposizione delle condizioni e l'organizzazione operativa,

l'implementazione di procedure di miglioramento continuo, il monitoraggio e la valutazione del risultato, con assunzione di responsabilità relative alla sorveglianza di attività esecutive svolte da altri.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione dello chef a cui si relaziona direttamente e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

---

### **COMPETENZE CERTIFICATE\*:**

**ADA/UC 20025/628 Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente:** Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**ADA/UC 20034/637 Realizzazione di piatti pronti per il consumo:** Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**ADA/UC 9999802/1417 Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari:** Selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e

conservazione. Curare la temperatura e le modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati in modo da mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche e rispettando i principi HACCP e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.\* ***Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.***

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
-

# Sommelier – 295 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56331 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 4

## REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Attestato di Qualifica Operatore professionale, o Licenza media più esperienza lavorativa biennale nel settore

*\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

---

## SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003506)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004733)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005359)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004120)

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

295 ore totali di cui 162 ore teorico/pratiche e 25 ore di

**competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **108 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Il Sommelier assicura la scelta e il servizio delle bevande, in particolare dei vini, in aziende ristorative, turistico ricettive ed enoteche. E' responsabile della cantina e del budget relativo alla gestione del suo settore; cura i rapporti con i responsabili della cucina, scegliendo le bevande in funzione del tipo di menu, della clientela e della categoria dell'azienda di ristorazione. Si occupa della compilazione della carta in relazione ai menù offerti e alla clientela del ristorante.

---

#### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Lavora presso enoteche, ristoranti, società di catering e ristorazione, strutture turistico ricettive con servizio ristorante, villaggi turistici di grandi dimensioni, winebar. Più raramente può essere impegnato presso supermercati e

ipermercati e aziende vitivinicole.

---

**COMPETENZE CERTIFICATE:**

**ADA/UC 9999778/1393 Gestione della cantina:** Sistemare i vini in cantina con ordine (provenienza, tipo) e monitorare costantemente le condizioni ambientali (temperatura, ventilazione, illuminazione, vibrazioni, odori) e controllare le entrate e le uscite dalla cantina. Realizzare accordi per l'approvvigionamento e l'acquisto di vini, spumanti e alcolici (settimanalmente o mensilmente).

**ADA/UC 9999779/1394 Predisposizione della carta dei vini:** Compilare la carta dei vini secondo un format condiviso con lo chef o il Food&Beverage Manager, attribuendo i vini alle diverse fasce di prezzo.

**ADA/UC 9999780/1395 Servizio di vino e bevande alcoliche:** Presentare la lista dei vini in modo da consigliare i vini in coerenza con i piatti ordinati dagli ospiti e tenendo conto delle loro caratteristiche (nazionalità e provenienza geografica, sesso, età, occasione, ecc.).

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

# Responsabile di cucina (Chef)

## – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 152 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 5

### REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, o Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), o Diploma di specializzazione tecnica superiore (IFTS)

***\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)***

---

### SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003505)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004732)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005337)

**Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT  
percorso: 2023SPQ20280045\_004119)**

---

#### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**390 ore** totali di cui **144 ore** teorico/pratiche e **30 ore** di **competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **216 ore** di **WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Definisce l'offerta gastronomica sulla base delle tendenze e delle caratteristiche della domanda e del mercato, tenendo conto delle risorse a disposizione e rispettando il budget definito. Controlla la qualità organolettica dei cibi; gestisce il personale di cucina ed il processo di produzione delle pietanze, garantendo il rispetto dei tempi di consegna alla sala e monitorando il livello di efficienza nell'impiego delle risorse. Individua e seleziona i fornitori e le condizioni di fornitura delle materie prime alimentari e delle attrezzature di cucina. Opera all'interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

---

## CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in strutture della ristorazione commerciale, anche a bordo di navi da crociera, ed in strutture ricettive che svolgono anche attività di ristorazione. Programma e coordina le attività di produzione all'interno della cucina, sovrintendendo ed organizzando il lavoro dei cuochi e degli inservienti procurando di evitare errori e ritardi nel servizio di sala. Organizza e gestisce con autonomia il proprio lavoro ed è responsabile dei risultati di fronte alla proprietà.

---

## COMPETENZE CERTIFICATE\*:

**ADA/UC 10072/620 Predisposizione del menù:** Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime.

**ADA/UC 10074/622 Pianificazione e coordinamento delle attività di cucina:** Organizzare le attività di cucina sulla base degli ordini previsti e delle risorse disponibili, definire regole e procedure di lavoro e monitorarne l'esecuzione.

**ADA/UC 20029/632 Ideazione, sviluppo e realizzazione di ricette:** Ideare e realizzare ricette personalizzate ed innovative elaborate secondo canoni nutrizionali, organolettici ed estetici appropriati tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime.

**ADA/UC 25003/641 Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina:** Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto.\* *Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla*

*normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.*

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

## **Pizzaiolo – 450 ore**

**Profilo di qualificazione RRPQ n. 56155 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 3**

### **REQUISITI DI ACCESSO\*:**

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità

- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

***\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)***

---

#### **SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:**

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003504)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004729)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005312)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004118)

---

#### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**450 ore totali** di cui **180 ore** teorico/pratiche che si svolgeranno in aula e **270 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda

di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Il pizzaiolo si occupa dell'intero processo di preparazione della pizza e dei prodotti assimilati, dalla fase iniziale di preparazione dell'impasto e formazione dei panetti, al confezionamento del disco di pasta lievitata ed alla sua guarnizione, sino alla cottura e distribuzione al cliente. Si occupa inoltre del mantenimento delle condizioni ottimali di igiene e pulizia della sua area di lavoro, della conservazione degli alimenti e dell'approvvigionamento delle materie prime.

---

#### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera all'interno di pizzerie, ristoranti e alberghi che offrono anche il servizio di pizzeria. L'attività si svolge individualmente o in squadra, talvolta in presenza della clientela, in una zona apposita, dotata di banco e forno. Opera con contratto di lavoro di tipo subordinato, stagionale o a tempo indeterminato, oppure come autonomo titolare di esercizio commerciale. L'esercizio della professione in forma dipendente non richiede il possesso di una specifica abilitazione, invece l'avvio di un'attività in proprio che includa anche la somministrazione di alimenti e bevande richiede l'osservanza di normativa specifica nazionale e regionale (Legge 287/91 e successive integrazioni).

---

#### **COMPETENZE CERTIFICATE:**

**ADA/UC 257573/427 Cottura dei prodotti da forno/di panificazione:** Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza le operazioni di cottura dei semilavorati, monitorando il comportamento dei prodotti in cottura e verificando i parametri di regolazione dei forni.

**ADA/UC 9999797/1412 Preparazione e lievitazione dell'impasto da pizza:** Preparare l'impasto per pizze e focacce secondo le

ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare.

**ADA/UC 9999798/1413 Predisposizione di pizze e focacce per la cottura:** Pulire, tagliare e preparare gli ingredienti necessari per la farcitura di pizze, focacce, calzoni secondo le ricette e nel rispetto degli standard di qualità e sicurezza alimentare. Farcire le pizze secondo le ricette proposte e le richieste del cliente, proponendo nuovi accostamenti di ingredienti.

**ADA/UC 9999800/1415 Conservazione ed approvvigionamento dei prodotti alimentari:** Curare temperatura e modalità di conservazione delle materie prime e dei cucinati per mantenerne caratteristiche nutrizionali ed organolettiche, nel rispetto dei principi HACCP e delle prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande. Provvedere alla verifica della disponibilità ed all'ordine delle materie prime e selezionare i prodotti di origine animale e vegetale valutandone caratteristiche e qualità, per poterne valorizzare le peculiarità nella preparazione, cottura e conservazione.

**ADA/UC 257570/424 Lavorazione e trattamento degli impasti:** Eseguire gli impasti nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, mescolando le materie prime secondo i dosaggi previsti e sottoponendoli ai trattamenti di pastorizzazione, essiccamento (trabatto) eventualmente previsti. Nello svolgimento dell'attività rispettare i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") la definizione ed applicazione dei quali è regolata da specifica legislazione europea e nazionale, provvedendo ad acquisirli mediante partecipazione ai corsi di FP accreditati dalle Regioni

---

Le schede informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail**

**all'indirizzo ifoldcoord@tiscali.it o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

# **Food & Beverage Manager – 490 ore**

**Profilo di qualificazione RRPQ n. 56332 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 6**

## **REQUISITI DI ACCESSO\*:**

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado

***\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)***

---

### **SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:**

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003503)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004727)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005296)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004117)

---

### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**490 ore** totali di cui **270 ore** teorico/pratiche e **40 ore** di **competenze chiave** (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **180 ore** di **WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Il Food & Beverage manager gestisce tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative, dal budget previsionale alla gestione del personale, dalla

selezione dei fornitori all'approvvigionamento e al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande. Le principali attività di questa figura professionale riguardano: definizione dell'offerta da porre in essere in funzione del budget disponibile; controllo del rispetto degli standard igienici e di qualità dei prodotti – servizi; controllo dell'igiene dei locali e delle attrezzature, attrezzature da cucina, progettazione dei menù e coordinamento delle risorse del reparto ristorazione. Si può occupare direttamente della organizzazione e della predisposizione degli spazi in funzione del servizio da offrire. Opera in strutture alberghiere o di ristorazione di medio – grandi dimensioni e presso agenzie di catering, generalmente con contratti di lavoro dipendente. Risponde, del proprio operato e di quello del suo staff di lavoro, al direttore generale della struttura. Si relaziona con lo staff di sala e di cucina coordinandone e organizzandone il lavoro in piena autonomia.

---

#### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione del titolare o del direttore generale a cui si relaziona direttamente, e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

---

#### **COMPETENZE CERTIFICATE:**

**ADA/UC 9999781/1396 Configurazione e ambientazione degli spazi:** Configurare gli spazi e disporre arredi e allestimenti corrispondenti alle esigenze d'immagine prefissate e funzionali alle diverse tipologie di evento approntato.

**ADA/UC 9999782/1397 Coordinamento delle risorse umane:** Gestire ed organizzare le risorse umane secondo le esigenze aziendali e della committenza conciliando attitudini personali,

competenze professionali ed esigenze aziendali.

**ADA/UC 9999783/1398 Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar:** Definire il Piano gestionale – organizzativo conformemente alle specificità aziendali e alle risorse disponibili e attività attribuite nel rispetto dell'organigramma e in conformità con la contrattualistica di settore.

**ADA/UC 9999784/1399 Progettazione del menù:** Costruire il menù tenendo conto delle caratteristiche e dello "stile" dell'azienda dei gusti e delle caratteristiche della clientela di riferimento, dell'offerta stagionale e del costo delle materie prime.

**ADA/UC 25003/641 Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina:** Individuare e selezionare i fornitori sulla base delle caratteristiche delle materie prime e delle attrezzature necessarie, supervisionando le operazioni di acquisto.

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
-

# Barista/Barman – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56329 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 3

## REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

*\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

---

## SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003502)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004726)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005288)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004116)

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

**390 ore** totali di cui **144 ore** teorico/pratiche e **30 ore** di competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **216 ore** di WBL (work based learning) che si svolgeranno

nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Il Barista/Barman si occupa, sulla base delle richieste ricevute, della preparazione di bevande e semplici snack caldi e freddi, anche curandone l'aspetto estetico, e di servirli al banco, se la struttura presso cui opera eroga tali servizi, può svolgere anche il servizio di distribuzione ai tavoli. Predisporre e allestisce gli ambienti di lavoro, verifica la disponibilità dei prodotti in magazzino e gestisce gli acquisti contattando direttamente i fornitori. Si rapporta, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con gli addetti al servizio di preparazione dei pasti, con il responsabile dell'area ristorazione e i camerieri. Gestisce in prima persona il rapporto con i propri clienti. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dal Decreto dell'Assessore del Lavoro, formazione professionale, cooperazione e sicurezza sociale del 28 febbraio 2007, n. 739/1 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

---

## CONTESTO DI ESERCIZIO:

Il Barista/Barman può gestire un negozio di proprietà oppure lavorare con contratto di lavoro dipendente presso bar, caffè, locali gestiti da altri e in strutture turistico-ricettive. Il Barista/Barman qualificato lavora in strutture collegate per lo più con i settori del turismo: grandi alberghi, villaggi, navi da crociera, discoteche, american bar e serve una clientela selezionata.

---

## COMPETENZE CERTIFICATE:

**ADA/UC 9999771/1386 Accoglienza e assistenza al cliente:** Accogliere il cliente, rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione.

**ADA/UC 9999772/1387 Preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature:** Effettuare le operazioni di preparazione degli spazi, degli ambienti e delle attrezzature.

**ADA/UC 1427/617 Preparazione di snack e piatti semplici:** Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di proporzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**ADA/UC 1429/619 Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche:** Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

## **Addetto alle attività di cucina – 360 ore**

**Profilo di qualificazione RRPQ n. 150 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 3**

### **REQUISITI DI ACCESSO\*:**

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità

- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

***\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)***

---

#### **SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:**

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003501)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004724)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005286)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004115)

---

#### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**360 ore** totali di cui **144 ore** teorico/pratiche che si svolgeranno in aula e **216 ore** di WBL (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

#### **MODALITÀ DI ISCRIZIONE:**

Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda

di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

### **ESITI DELLE SELEZIONI:**

**Ammessi Corso Sede Carbonia al 01/12/2023**

### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Supporta il personale responsabile della cucina (cuoco e chef) nella preparazione e nella proposizione estetica dei piatti da servire alla clientela, pesando e pulendo gli ingredienti, pulendo e tagliando frutta e verdura, preparando piatti semplici e/o decorando e guarnendo i piatti prima della somministrazione. Si occupa inoltre della gestione della dispensa, verificando lo stato di conservazione dei prodotti alimentari e le esigenze di approvvigionamento, e della cura ed igiene degli ambienti, dei macchinari, delle attrezzature e degli utensili della cucina. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale. Può essere specializzato nella decorazione di alcuni piatti e incaricato della manutenzione di una parte delle stoviglie (vetreria, argenteria).

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente – talvolta a carattere stagionale – sia nelle imprese di media e grande dimensione (aziende di ristorazione collettiva: mense aziendali, scolastiche, ospedaliere; strutture alberghiere con servizio ristorante o grandi ristoranti strutturati) che in contesti di piccole imprese (trattorie, pizzerie e piccoli ristoranti in genere). Svolge attività di tipo esecutivo, individualmente ma anche in team. Si relaziona con lo chef di cucina, il cuoco, il maître e lo staff di cucina.

---

### **COMPETENZE CERTIFICATE:**

**ADA/UC 1424/615 Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina:** Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti.

**ADA/UC 1425/616 Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base:** Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**ADA/UC 9999805/1420 Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime:** Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi.

**ADA/UC 9999806/1421 Preparazione e decorazione di piatti semplici:** Preparare piatti semplici ed effettuare le operazioni di porzionatura, sistemazione e decorazione dei piatti, controllo visivo/olfattivo qualità delle materie prime e dei piatti preparati.

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail**

**all'indirizzo ifoldcoord@tiscali.it o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

# **Addetto ai servizi di sala – 590 ore**

**Profilo di qualificazione RRPQ n. 149 | Settore Servizi turistici, ricettivi e di ristorazione | EQF 3**

## **REQUISITI DI ACCESSO\*:**

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

***\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)***

---

**SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:**

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003500)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004722)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005285)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004114)

---

#### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**590** ore totali di cui **216** ore teorico/pratiche e **50** ore di competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e **324** ore di WBL (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

#### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

**MODALITÀ DI ISCRIZIONE:** Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

#### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

L'addetto ai servizi di sala (Cameriere) si occupa del servizio alla clientela negli esercizi pubblici del settore ristorativo. Le sue mansioni attengono l'accoglienza dei clienti, la raccolta delle ordinazioni, il servizio al tavolo

e la consegna del conto occupandosi, se necessario, di riscuotere il corrispettivo dovuto. Si occupa, inoltre, di allestire la sala, apparecchiare e sparecchiare i tavoli secondo le scelte e le direttive della direzione e, normalmente, nelle sale di maggiore dimensione, la sua responsabilità ricade su un certo numero di tavoli da servire. Si relaziona, assumendosi la responsabilità del proprio operato, con il Maître e con lo Chef. L'esercizio della professione richiede il rispetto delle norme igieniche e di sicurezza di cui al D.Lgs. 81/2008 ed al D. L. 155/1997 HACCP e di quanto previsto dalla L.R. 5/2006 in materia di somministrazione di alimenti e bevande.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera in team, si relaziona e raccorda con il personale degli altri reparti eseguendo le indicazioni del maître o del caposala. Opera a diretto contatto con la clientela svolgendo attività di accoglienza e assistenza. Presta servizio presso aziende ristorative, turistico ricettive e agenzie di catering come lavoratore dipendente, anche di tipo stagionale, o "a chiamata".

---

### **COMPETENZE CERTIFICATE:**

**ADA/UC 1427/617 Preparazione di snack e piatti semplici:** Preparare piatti semplici, effettuare le operazioni di porzionatura, sistemando le pietanze nei piatti ed effettuando il controllo visivo/olfattivo della qualità delle materie prime e dei piatti preparati, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**ADA/UC 1428/618 Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente:** Effettuare, in raccordo con la cucina, il servizio al

banco e/o ai tavoli, raccogliendo le ordinazioni dai clienti e servendo loro i piatti e le bevande.

**ADA/UC 1429/619 Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche:** Preparare bevande calde utilizzando in sicurezza le attrezzature idonee e realizzare preparazioni alcoliche seguendo i dosaggi previsti, rispettando le norme igienico sanitarie vigenti, i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

**ADA/UC 25001/640 Allestimento e pulizia della sala:** Allestire la sala secondo le indicazioni ricevute dalla direzione o dal proprio responsabile di sala rispetto alla disposizione dei tavoli, al tovagliame, alla posateria, agli utensili ecc., ed effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine del servizio.

**ADA/UC 9999807/1422 Accoglienza e assistenza al cliente:** Accogliere il cliente e rendere il servizio accessibile e fruibile per garantirne la massima soddisfazione.

**ADA/UC 9999808/1423 Servizio in sala:** Effettuare il servizio ai tavoli in raccordo con la cucina ed il bar.

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

# Visagista – truccatore estetico e dello spettacolo – 295 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56171 | Settore Servizi culturali e di spettacolo | EQF 3

## REQUISITI DI ACCESSO\*:

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Licenza media

*\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di Partecipazione Telematica)*

---

## SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003499)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004719)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005284)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT

percorso: 2023SPQ20280045\_004113)

---

**DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**295 ore** totali di cui **162 ore** teorico/pratiche e **25 ore di competenze chiave** (competenza imprenditoriale) che si svolgeranno in aula e **108 ore di WBL** (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

**INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

**MODALITÀ DI ISCRIZIONE:** Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

**ESITI DELLE SELEZIONI:**

**Ammessi Corso Sede Oristano al 11/12/2023**

**Ammessi Corso Sede Carbonia al 23/11/2023**

**Ammessi Corso Sede Cagliari al 17/11/2023**

---

**DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Il Visagista -Truccatore estetico e dello spettacolo è in grado di analizzare e riconoscere la morfologia del viso e predisporre il trucco più adeguato alle necessità rilevate dall'analisi dell'evento. Sa operare con i trucchi più diversi a seconda dei caratteri del viso. Conosce le tecniche di realizzazione del trucco teatrale, trucco dello spettacolo ed

effetti speciali.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera come dipendente o come lavoratore autonomo all'interno di centri estetici e in diversi settori dell'estetica e dello spettacolo.

---

### **COMPETENZE CERTIFICATE\*:**

**ADA/UC 9999263/878 Predisposizione del trucco e realizzazione make-up base:** Riconoscere la morfologia del viso per poter predisporre il trucco adeguato alle necessità rilevate dall'analisi dell'evento, considerando l'abbigliamento e l'acconciatura.

**ADA/UC 9999264/879 Realizzazione make-up giorno, sera, sposa (fotografico), moda e passerella:** Realizzare il trucco adeguato al tipo di occasione o evento ed al tipo di ambiente (luce naturale o artificiale).

**ADA/UC 9999265/880 Realizzazione make-up di scena (televisivo, teatrale, cinematografico con o senza effetti speciali):** Realizzare il trucco di scena.

*\* Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.*

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

## **Web designer – 590 ore**

**Profilo di qualificazione RRPQ** n. 286 | **Settore** Informatica e telecomunicazioni | **EQF** 5

### **REQUISITI DI ACCESSO\*:**

- Essere residenti o domiciliati in Sardegna
- Aver compiuto il diciottesimo anno di età
- Essere disoccupati e aver reso ai Centri per l'impiego la DID (dichiarazione di immediata disponibilità)
- Aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e che il medesimo sia in corso di validità
- Titolo di studio minimo per l'accesso: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, o Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), o Diploma di specializzazione tecnica superiore (IFTS)

***\*Il possesso dei requisiti sopra elencati deve essere antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di***

## **Partecipazione Telematica)**

---

### **SEDI CORSUALI E DCT PER ISCRIZIONI ON LINE:**

**Cagliari** – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20275074\_003498)

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280160\_004715)

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280201\_005282)

**Oristano/Silì** – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280045\_004111)

---

### **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**590 ore** totali di cui **324 ore** teorico/pratiche e **50 ore** di competenze chiave (30 ore di lingua inglese e 20 ore di competenza imprenditoriale) che si svolgeranno in aula e **216 ore** di WBL (work based learning) che si svolgeranno nelle aziende del settore.

***Il percorso formativo è rivolto a 15 beneficiari.***

---

### **INDENNITÀ E RIMBORSI:**

Sono previsti un'indennità di frequenza pari a € 2,00 all'ora ed un rimborso spese viaggio.

Per maggiori informazioni al riguardo contattare la sede corsuale.

---

**MODALITÀ DI ISCRIZIONE:** Il potenziale destinatario, per presentare la propria Domanda di Partecipazione Telematica (DPT), dovrà accedere all'applicativo del SIL Sardegna attraverso SPID o TS-CNS.

### **ESITI DELLE SELEZIONI:**

**Ammessi Corso Sede Cagliari al 11/12/2023**

**Ammessi Corso Sede Villacidro al 27/11/2023**

**DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:**

Si occupa dello sviluppo e dell'aggiornamento di siti Web o Internet, sviluppandone anche le procedure per la gestione degli accessi alle basi di dati da parte degli utenti sia in ambito Internet, che all'interno delle reti Intranet aziendali. Realizza le pagine web utilizzando gli appositi linguaggi, cura la installazione, aggiornamento e manutenzione del sito.

---

**CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Lavora sotto la supervisione del progettista del sito Web o del webmaster sviluppando con autonomia, in base alle specifiche ricevute, le soluzioni richieste sia dal punto di vista grafico, sia da quello dei contenuti. Trova collocazione all'interno delle aree Sistemi informativi o Organizzazione di aziende pubbliche o private o enti pubblici che sviluppino o gestiscono siti web, oppure nelle aree sviluppo software di aziende fornitrici di servizi informatici o telematici di qualsiasi dimensione, generalmente come lavoratore autonomo o come dipendente. Si coordina gerarchicamente o funzionalmente con l'analista programmatore, il webmaster o il progettista di software applicativo.

---

**COMPETENZE CERTIFICATE\*:**

**ADA/UC 685/302 Progettazione del sito Web:** Progettare il sito Web definendo l'insieme delle pagine e delle procedure in grado di realizzare gli obiettivi e rispettare i requisiti definiti in sede di analisi, elaborando un'analisi dei principali flussi informativi, individuando le varie procedure e le strutture delle pagine e degli archivi e definendo le specifiche da rispettare in fase di realizzazione del sito.

**ADA/UC 712/303 Studio delle specifiche:** Studiare le specifiche

(caratteristiche, obiettivi requisiti e prestazioni attese) definite in sede di progettazione del sito Web, per ottenere il consenso formalizzato del responsabile del sito, esaminando con attenzione la struttura e la grafica delle pagine Web, le varie procedure e le strutture dei dati e degli archivi previste nel progetto e il suo posizionamento nel contesto competitivo e dell'evoluzione tecnologica del mondo Internet.

**ADA/UC 713/304 Sviluppo del sito Web:** Scrivere il codice delle pagine Web e delle procedure previste in fase di progettazione del sito in maniera efficace ed efficiente, riducendo i costi e i tempi di sviluppo e rispettando le scadenze previste.

**ADA/UC 714/305 Testing e debugging del sito web:** Eseguire prove di funzionamento di tutte le pagine, le procedure ed i collegamenti del sito Web, verificandone il corretto comportamento in tutte le possibili condizioni di utilizzo da parte dell'utente finale.

**ADA/UC 715/306 Installazione sul server e pubblicazione del sito Web:** Installare sul server e pubblicare il sito Web verificandone il corretto comportamento in tutte le possibili condizioni di utilizzo e l'assenza di problematiche aggiuntive legate all'ambiente operativo.

**ADA/UC 716/307 Aggiornamento e manutenzione del sito Web ed assistenza agli utenti:** Assicurare un continuo aggiornamento ed una corretta manutenzione del sito eliminando gli errori che si dovessero manifestare ed operando gli opportuni aggiornamenti in relazione al presentarsi di nuove esigenze, assicurando un adeguato livello di sicurezza e fornendo la necessaria assistenza agli utenti.

***\* Il rilascio della Certificazione delle competenze acquisite, per l'intero profilo di qualificazione, sarà subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accederà con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgerà, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalità previste dalla Determina Dirigenziale n. 6545 del 16/12/2015 ed dal Decreto Lgl. 13/2013.***

---

Le scheda informative dei singoli corsi, le successive comunicazioni e convocazioni e gli esiti delle selezioni saranno pubblicati sul sito [www.ifold.it](http://www.ifold.it)

---

**Per ulteriori informazioni inviare una mail all'indirizzo [ifoldcoord@tiscali.it](mailto:ifoldcoord@tiscali.it) o telefonare ai seguenti numeri (ore: 09:00 – 13:00):**

- Sede Cagliari: 070 5489144 – 070 532368
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032