

Addetto alla gestione dei servizi logistici della nautica da diporto – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 57 | Settore Trasporti e logistica | 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:

Villasimius – c/o Ist. Comprensivo via Leonardo Da Vinci 1
(DCT percorso: 2023SPQ20280538_007211)

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:

Fornisce assistenza ai clienti diportistici nelle operazioni connesse all'ormeggio presso porti turistici e fornendo i principali servizi logistici connessi. Si occupa dell'accompagnamento in porto delle imbarcazioni, della manutenzione e della sorveglianza anche notturna delle imbarcazioni e delle strutture del porto, quali la banchina, gli spazi attrezzati per posti barca e relative strutture ed attrezzature per l'attracco ed il rimessaggio. Può effettuare anche piccoli lavori di riparazione sulle imbarcazioni ormeggiate nel porto turistico. Per l'utilizzo delle attrezzature specifiche elencate nella normativa, deve aver conseguito un attestato di abilitazione rilasciato con la frequenza ad apposito corso e superamento della prova di valutazione finale.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera nel contesto di porti turistici di dimensioni variabili, rapportandosi con i clienti, con i fornitori e sotto la direzione del gestore della struttura portuale. Lavora

generalmente in proprio o alle dipendenze di piccole aziende o cooperative locali. Può lavorare da solo o in gruppo sotto coordinamento di un supervisore.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 257565/380 Ormeaggio e disormeaggio di imbarcazioni da diporto: Eseguire in sicurezza operazioni di conduzione, accompagnamento, ormeaggio, disormeaggio di piccole imbarcazioni da diporto e fornire adeguata assistenza ai passeggeri durante le operazioni di imbarco e sbarco.

ADA/UC 257566/381 Manutenzione delle strutture di approdo: Provvedere alla manutenzione ordinaria delle strutture di approdo conservandole in condizioni di sicurezza, individuando e segnalando alla direzione la necessità di eventuali interventi di manutenzione straordinaria.

ADA/UC 257567/382 Sorveglianza sulle strutture del porto turistico: Sorvegliare lo stato di efficienza delle strutture portuali, garantendo una rapida individuazione di eventuali rischi e/o minacce che possano minare la salvaguardia delle strutture ormeeggiate, delle imbarcazioni e delle persone presenti nelle aree portuali.

ADA/UC 10098/460 Esecuzione delle attività di alaggio e varo di piccole e medie imbarcazioni: Eseguire l'alaggio della barca in sicurezza allo scopo di diagnosticare le tipologie di interventi di riparazione da effettuare.

*** 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

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

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

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
-

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

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

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

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
-

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

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

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

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

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
-

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

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 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

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

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

Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio – CAGLIARI – DCT 2023RTS2271811

CODICE CORSO: DCT 2023RTS2271811

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: Istituto Martini in Viale Ciusa a Cagliari

DURATA: 990 ore

APERTURA ISCRIZIONI: 4 Settembre 2023

CHIUSURA ISCRIZIONI: 29 Settembre 2023

DATA DI AVVIO DEL CORSO:

DATA DI CONCLUSIONE DEL CORSO:

DATE DEGLI ESAMI:

DESTINATARI:

Ogni percorso è destinato a 15 giovani fino a 35 anni di età, non occupati o occupati, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso di uno dei seguenti titoli di studio, secondo quanto indicato dal Cap. III, all'art. 10, comma 1, del DPCM del 25/01/2008:

- diploma di istruzione secondaria di secondo grado;
- diploma professionale di Tecnico di cui al lgs 17/10/2005, n. 226, art. 20, co. 1, lettera c;
- ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del lgs. 17/10/2005, n. 226, art. 2, comma 5;
- previo accreditamento delle competenze acquisite in precedenti percorsi di istruzione, formazione e lavoro successivi all'assolvimento dell'obbligo di istruzione, di cui al regolamento adottato con Decreto del Ministro della Pubblica Istruzione del 22/08/2007, n. 139, per coloro che non sono in possesso del diploma di Istruzione Secondaria.

ATTESTAZIONI FINALI

A completamento dei percorsi, previa verifica finale, verrà rilasciato, dalla regione Sardegna, il **Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore** come previsto dall'art. 4 del Decreto del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca di concerto con il Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali del 7 Febbraio 2013. I Certificati di Specializzazione Tecnica Superiore **costituiscono titolo per l'accesso ai pubblici concorsi** ai sensi dell'art.5, comma 7 del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 25 Gennaio 2008.

GRADUATORIA DEGLI AMMESSI AL CORSOPERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE DI QUINTO ANNO

SCHEMA INFORMATIVA DEL CORSO

Informativa corsi IFTS

Modalità di iscrizione e riferimenti telefonici:

Le iscrizioni per l'anno formativo 2023-2024 avvengono attraverso la specifica funzionalità disponibile sul **Portale Sardegna Lavoro (SIL Sardegna)** dalle ore **9:00 del 4 settembre 2023** alle ore **18:00 del 29 settembre 2023**. Le Domande di Partecipazione Telematica (DPT) potranno essere inviate esclusivamente accedendo al SIL con SPID (Sistema Pubblico di Identità Digitale) o con TS (Tessera Sanitaria) –CNS (Carta Nazionale dei Servizi). Ciascun destinatario potrà inviare una sola DPT per l'iscrizione a un solo percorso formativo. In caso di malfunzionamento del SIL o per avere supporto on line è possibile contattare il servizio di Help Desk del SIL Sardegna al numero 070.0943232, operativo dal lunedì al venerdì dalle ore 8:00 alle 14:00 e dalle 15:00 alle 18:00.

Per ulteriori informazioni:

contattare la Segreteria I.FO.L.D. al numero **070.5489144/121**

GAE_AUTOFINANZIATO CAGLIARI

DURATA : 600 ore di cui **120 di stage** (con le 10 guide necessarie per l'accesso alla professione)

SEDI DEL CORSO: Cagliari, Oristano/Silì

STATO: Iscrizioni avviate

AVVIO CORSO:

DATA CONCLUSIONE LEZIONI:

DATE DEGLI ESAMI:

REQUISITI DI ACCESSO AL CORSO:

Diploma di Scuola Secondaria Superiore

TITOLO CONSEGUITO: a seguito del superamento dell'esame finale per la certificazione delle competenze nelle ADA 9999180, 9999182, 9999183, 9999215 il titolo conseguito sarà costituito dall'intero profilo di qualificazione per G.A.E. (Guida Ambientale Escursionistica) e consentirà, previo superamento dell'esame di abilitazione, l'iscrizione all'Albo Regionale delle Guide Ambientali Escursionistiche – Certificazione di Unità di Competenza per l'intero profilo di qualificazione – Codice del Profilo nel RRPQ: 56137 – Guida Ambientale Escursionistica – Livello EQF 6.

SEDI FORMATIVE E INDIRIZZO	Sede I.F0.L.D. di Cagliari, via Peretti 1 Sede I.F0.L.D. di Oristano/Silì, via Paolo VI snc
DESTINATARI	20 allievi, in possesso di Diploma di Scuola Secondaria Superiore
DURATA IN ORE	Il percorso formativo è di 600 ore complessive, di cui 120 di stage

**TITOLO
CONSEGUITO**

Certificazione di Unità di Competenza per l'intero profilo di qualificazione

Codice del Profilo nel RRPQ: 56137 – Guida Ambientale Escursionistica – Livello EQF 6

Competenze certificabili:

- ADA 9999180: Ideazione e predisposizione di itinerari di visita
 - ADA 9999182: Realizzazione del servizio di accompagnamento in escursioni
- ADA 9999183: Comunicazione col cliente e rilevazione del livello di gradimento del servizio (customer care, customer satisfaction)
- ADA 9999215: Coordinamento dei servizi e dei mezzi di trasporto.

Il rilascio dei Certificati di Unità di Competenza, secondo quanto previsto dalla normativa della Regione Autonoma della Sardegna, sarà subordinato al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite. Certificazione delle Competenze per le 4 ADA che compongono l'intero Profilo di Qualificazione della "Guida Ambientale escursionistica" – codice del Profilo nel Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione (RRPQ): 56137 – Livello EQF 6. 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 600 ore totali e al superamento dell'esame finale di Certificazione delle Competenze acquisite.

OBIETTIVI DI APPRENDIMENTO

Il corso per Guida Ambientale Escursionistica è mirato a rendere i partecipanti promotori di conoscenza per la valorizzazione delle ricchezze ambientali e naturalistiche del territorio della Sardegna in cui intendono svolgere la propria attività professionale. Al termine del percorso gli allievi saranno in grado di:

- valorizzare le potenzialità degli attrattori turistici presenti nel territorio;
- inserirsi in modo professionale nel mercato turistico locale attivando positive relazioni e collaborazioni;
 - pianificare e realizzare pacchetti di attività escursionistiche di diversa durata e tematismo e di diverso grado di difficoltà, al fine di rispondere alle esigenze di un pubblico diversificato (famiglie, scuole, anziani, sportivi, disabili);
- agire sui punti di forza del settore e “fare rete” con altri operatori ed attori del territorio (amministrazioni ed istituzioni locali quali l’Unione dei Comuni, il GAL, il GAC, parchi, aree protette, associazioni di categoria e di volontariato, trasporti pubblici e privati, strutture ricettive e di ristorazione, produzioni enogastronomiche, artigianali ed artistiche, offerta culturale e naturalistica) in modo da avviare sinergie in grado di promuovere lo sviluppo locale;
 - utilizzare le possibilità offerte dalle nuove tecnologie per la digitalizzazione dei percorsi di trekking, canoa, bike, ecc, la realizzazione di video immersivi a 360°, la narrazione suggestiva di luoghi attraverso la tecnica dello storytelling al fine di rendere le esperienze di visita più coinvolgenti per i partecipanti;
 - comunicare in modo professionale con i potenziali clienti, presentando le offerte locali e conducendo le visite guidate in almeno due lingue straniere;
 - integrare l’offerta turistica di itinerari naturalistico-ambientali con quella di altre tipologie affini, complementari o sovrapponibili (marino-balneare, rurale, culturale, archeologica, sportiva, etnografica, religiosa, termale, salutistica, enogastronomica, ittica, ecc.);
 - promuovere un turismo sostenibile in grado di supportare un nuovo sviluppo locale.

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 marta.cadinu@ifold.it o ilaria.mattana@ifold.it

Documenti:

Modulo di iscrizione:

Scarica la Brochure informativa:

[GAE_Brochure_IFOLD_2023](#)

Scarica il Modulo di iscrizione

[Modulo Iscrizione corso GAE](#)
