

# **Individuazione dei bisogni ludico-ricreativi del bambino; Supporto all'organizzazione e realizzazione di attività ludico-ricreative; Cura dei bisogni primari del bambino (ASSISTENZA ALL'INFANZIA) – 270 ore**

Profilo di qualificazione di riferimento “Operatore dei servizi all'infanzia (con funzioni non educative)” | RRPQ n. 56112 Settore Servizi di formazione e lavoro | 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: Assolvimento dell'obbligo di istruzione

***\*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:**

**Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str.  
Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032**

---

## **DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**270 ore totali** di cui **135 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **135 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:**

**Graduatoria Corso Sede Villacidro**

## **DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA**

L'assistente all'infanzia (con funzioni non educative) assiste il bambino nel soddisfacimento dei bisogni primari, si occupa dell'intrattenimento di piccoli gruppi di bambini attraverso attività ludiche e ricreative. Opera a supporto delle attività di educatori, animatori professionali e delle famiglie. Svolge attività di cura, igiene e vigilanza del bambino e si dedica alla pulizia degli spazi, delle attrezzature e dei materiali di gioco.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera, generalmente, con rapporto di lavoro subordinato presso contesti quali: asili nido, scuole dell'infanzia, baby parking, ludoteche, servizi integrativi al nido, asili aziendali, servizi di baby -sitting, centro gioco, villaggi turistici.

---

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

**ADA/UC 9999110/725 Individuazione dei bisogni ludico-ricreativi del bambino:** Identificare l'attività adeguata alle caratteristiche del contesto ed ai bisogni ludico-ricreativi del bambino.

**ADA/UC 9999111/726 Supporto all'organizzazione e realizzazione di attività ludico-ricreative:** Supportare l'organizzazione e la realizzazione delle attività ludico-ricreative predisponendo gli spazi e gli strumenti necessari per la loro realizzazione.

**ADA/UC 9999113/728 Cura dei bisogni primari del bambino:** Assistere il bambino con le necessarie operazioni di cura ed igiene e nella somministrazione dei pasti.

**\* 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):**

▪ Villacidro – Tel. 070 9313032

---

**Gestione dell'ingresso e della partenza del cliente (check-in e check-out);  
Acquisizione delle**

# **prenotazioni; Svolgimento delle pratiche di ufficio e delle attività di segreteria (RECEPTIONIST) – 270 ore**

Profilo di qualificazione di riferimento “Addetto alla reception” | RRPQ n. 148 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: Assolvimento dell'obbligo di istruzione

*\*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:**

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032

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

Villasimius – c/o Ist. Comprensivo via Leonardo Da Vinci 1 |

**Tel. 070 5489144**

---

**DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:**

**270 ore totali** di cui **135 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **135 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 DELLE COMPETENZE IN USCITA**

Opera alla reception di strutture turistico-ricettive accogliendo il cliente, assegnando gli alloggi sulla base del piano di allotment, fornendo anche in lingua inglese le informazioni utili per la permanenza nella struttura e nella località di soggiorno. Si occupa della gestione delle richieste dei clienti, dei reclami e degli aspetti amministrativi e contabili inclusa la predisposizione del conto e l'incasso.

---

## **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera in autonomia all'interno del servizio ricevimento delle strutture alloggiate o di ristorazione, riferisce al capo-ricevimento che gli conferisce gli incarichi o al Direttore/Proprietario. Collabora con tutti i reparti comunicando gli arrivi dei Clienti. Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente in strutture ricettive alberghiere ed extra-alberghiere ed in locali di ristorazione.

---

## **COMPETENZE CERTIFICATE\*:**

**ADA/UC 478/605 Gestione dell'ingresso e della partenza del cliente (check-in e check-out):** Accogliere i clienti al loro arrivo nella struttura assistendoli nella sistemazione e svolgere pratiche relative al check-in e check-out.

**ADA/UC 479/606 Acquisizione delle prenotazioni:** Acquisire le prenotazioni utilizzando i supporti informatici specifici, e verificando le disponibilità in modo da assicurare il massimo impiego della struttura.

**ADA/UC 480/607 Svolgimento delle pratiche di ufficio e delle attività di segreteria:** Predisporre i documenti di riepilogo e rendicontazione dei consumi del cliente e dei servizi extra fruiti in aggiunta a quanto prenotato, e gestire le operazioni di pagamento ed incasso e di congedo.

**\* 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 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 Carbonia: 0781 690029
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
  - Sede Villasimius: Tel. 070 5489144
- 

## **Make up e Nail artist – 270 ore**

**Profilo di qualificazione di riferimento** “Visagista – truccatore estetico e dello spettacolo” | **RRPQ n. 56171 Settore** Servizi culturali e di spettacolo | **EQF 3** e **Profilo di qualificazione di riferimento** “Operatore del benessere per estetica (“estetista”)” | **RRPQ n. 272 Settore** Sport benessere e cura della persona | **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**

**Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029**

**Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032**

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

---

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

**270 ore totali di cui 135 ore teorico/pratiche che si svolgeranno in aula e 135 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:**

**Graduatoria Corso Sede Cagliari**

**Graduatoria Corso Sede Carbonia**

### **DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA**

Il Make-up artist analizza e riconosce la morfologia del viso e predispone il trucco più adeguato alle necessità rilevate dall'analisi dell'evento. Sa operare con i trucchi più diversi a seconda dei caratteri del viso. Il Nail artist effettua le operazioni di manicure e pedicure estetico, applica smalti protettivi e decorativi e utilizza tecniche di estensione e decorazione dell'unghia.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

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

---

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

**ADA/UC 9999263/878 (PQ 56171) 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 (PQ 56171) 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 20045/598 (PQ 272) Trattamento estetico di manicure e pedicure:** Effettuare le operazioni di manicure e pedicure estetico tenendo conto delle richieste del cliente.

***\* 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 Carbonia: 0781 690029
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

# Pasticceria – 270 ore

Profilo di qualificazione di riferimento “Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno” | RRPQ n. 21 Settore Produzioni alimentari | 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

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032

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

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

**270 ore totali** di cui **135 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **135 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:**

**Graduatoria Corso Sede Cagliari**

**Graduatoria Corso Sede Oristano**

**Graduatoria Corso Sede Carbonia**

**Graduatoria Corso Sede Villacidro**

#### **DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA**

Svolge le attività di produzione di prodotti di pasticceria, preparando impasti di varia tipologia e gestendo la lievitazione e le operazioni di cottura e di confezionamento dei prodotti. Effettua i controlli sul prodotto verificando le condizioni igieniche ed ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e si occupa inoltre della preparazione e pulizia delle attrezzature, degli utensili e dei macchinari necessari alle lavorazioni.

---

## **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari come dipendente nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo della sua attività al Capo reparto o comunque a responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione.

---

## **COMPETENZE CERTIFICATE\*:**

**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.

**ADA/UC 257572/426 Realizzazione delle farcie:** Predisporre le farcie con la qualità ed il dosaggio degli ingredienti in funzione del tipo di farcitura da predisporre ed eseguire la farcitura della pasta, nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza, secondo le ricette, le procedure ed i disciplinari 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.

**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.

**\* 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 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 Carbonia: 0781 690029
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
-

# Segreteria amministrativa – 270 ore

Profilo di qualificazione di riferimento “Operatore amministrativo” | RRPQ n. 11112 Settore Trasversale | 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

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032

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

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

270 ore totali di cui 135 ore teorico/pratiche che si svolgeranno in aula e 135 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:**

**[Graduatoria Corso Sede Cagliari](#)**

**[Graduatoria Corso Sede Oristano](#)**

**[Graduatoria Corso Sede Carbonia](#)**

**[Graduatoria Corso Sede Villacidro](#)**

#### **DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA**

Si occupa della registrazione e documentazione di ogni movimento contabile, della tenuta della prima nota di cassa, della gestione delle entrate e dei pagamenti, della redazione di scritture contabili di base e dei relativi registri e della predisposizione degli adempimenti fiscali e previdenziali. È una figura presente in ogni organizzazione, pubblica o privata, grande o piccola, di qualsiasi settore, che, per esigenze di gestione e per obbligo di legge, deve tenere un sistema di registrazioni contabili della propria attività. In piccole e medie imprese svolge anche attività di segreteria.

---

## CONTESTO DI ESERCIZIO:

Con l'evoluzione dell'organizzazione aziendale sia nell'industria che nelle imprese di servizi di grandi e piccole dimensioni, può operare sia all'interno dell'azienda, che all'esterno come consulente. Come addetto inserito in azienda, generalmente fa parte di un gruppo di lavoro che segue le direttive di un Responsabile. L'autonomia con la quale egli si trova ad operare cambia a seconda delle dimensioni aziendali: limitata in una multinazionale, maggiore in una piccola impresa. Nelle grandi organizzazioni il complesso del lavoro amministrativo è svolto da più profili (Addetto alla contabilità analitica, alla fatturazione, alla tesoreria, alle paghe e contributi, ecc.) e segue procedure standardizzate con uno scarso grado di autonomia. L'Operatore amministrativo lavora anche in qualità di consulente per piccole e medie imprese, come libero professionista o all'interno di studi professionali.

---

## COMPETENZE CERTIFICATE\*:

**ADA/UC 1337/677 Acquisizione, archiviazione, registrazione della documentazione amministrativo contabile:** Gestire le attività di acquisizione, archiviazione e registrazione della documentazione amministrativa relativamente alla contabilità clienti, fornitori, personale, analitica, generale e magazzino.

**ADA/UC 1338/678 Redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto:** Adottare le procedure per la redazione ed emissione dei documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture) compilando la documentazione cartacea ed informatica prevista.

**ADA/UC 1339/679 Monitoraggio e controllo dei documenti, delle**

**procedure e degli adempimenti amministrativi nella relazione con servizi e interlocutori interni/esterni all'azienda:**  
Attivare le procedure automatizzate per il controllo dati analizzando eventuali anomalie ed errori procedendo ad eventuali correzioni in collaborazione con soggetti interni ed esterni all'impresa.

***\* 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 Carbonia: 0781 690029
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
-

# Operazioni di supporto nella gestione domestica; Supporto e assistenza alla persona nella vita di relazione; Assistenza all'utente nella cura personale (ASSISTENZA DOMICILIARE) – 270 ore

Profilo di qualificazione di riferimento “Assistenza familiare” | RRPQ n. 56121 Settore Servizi socio sanitari | EQF 2

Profilo di qualificazione di riferimento “Addetto alle operazioni di supporto nella gestione domestica e di assistenza nella cura della persona” | RRPQ n. 56122 Settore Servizi socio sanitari | 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**

**Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029**

**Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032**

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

---

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

**270 ore totali** di cui **135 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **135 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:**

**Graduatoria Corso Sede Cagliari**

### **DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA**

Assiste nelle attività della vita quotidiana una persona non autosufficiente o fragile. Il suo ruolo consiste nel facilitare o sostituirsi nelle attività di pulizia e igiene della persona, pulizia e igiene della casa, sorveglianza e compagnia, spesa e commissioni. Accompagna, inoltre, la persona e la supporta nelle attività quotidiane che si svolgono all'esterno. Il percorso formativo, oltre alla certificazione dell'intero profilo di "Assistente familiare", avrà un focus specifico sulle tematiche della corretta alimentazione e sulle nozioni di base sulle principali patologie e relativi trattamenti al fine di monitorare le condizioni generali dell'assistito.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Svolge attività di primo livello assistenziale in situazioni domestiche per lo più di tipo alberghiero, garantendo una presenza di vigilanza e di prima assistenza a soggetti fragili, prevalentemente anziani, caratterizzati da parziale autonomia e da necessità di supporto per il mantenimento delle proprie funzioni ed esigenze primarie di vita. In particolare svolge attività finalizzate a presidiare l'unità di vita della persona assistita, soddisfacendone i bisogni primari e promuovendone una condizione di benessere e autonomia, con particolare attenzione alla vita di relazione. Le linee guida per l'iscrizione al registro Regionale degli assistenti familiari riferiscono che i professionisti devono aver frequentato, con esito positivo, un corso di formazione professionale teorico pratico, ai sensi della Legge 21 dicembre 1978, n°845, della durata di almeno 200 ore, afferente l'area dell'assistenza alla persona, ovvero essere in possesso della qualifica professionale inerente l'area dell'assistenza socio-sanitaria con riferimento all'area di cura alla persona. La figura svolge la propria attività in ambito sociale in servizi di tipo socio-assistenziale domiciliari, a titolo privato o all'interno di sistemi di

servizio organizzati su rete territoriale e coordinati dall'assistente sociale del distretto. Nel caso operi alle dirette dipendenze della famiglia, lavora in un contesto organizzativo di natura semplice, caratterizzato dallo svolgimento di procedure sostanzialmente di tipo alberghiero e ripetitive. Laddove la sua attività interagisce in rete con competenze diversificate e territorialmente coordinate (servizio domiciliare territoriale o assistenza domiciliare integrata), la figura opera entro un ambito di confronto e integrazione con interventi assistenziali di tipo superiore.

---

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

**ADA/UC 9999128/743 (PQ 56121) Operazioni di supporto nella gestione domestica:** Supportare l'assistito per tutte le attività quotidiane di prima necessità volte a promuovere l'autonomia di vita e il soddisfacimento di bisogni semplici.

**ADA/UC 9999132/747 (PQ 56121) Supporto e assistenza alla persona nella vita di relazione:** Svolgere attività di vigilanza e agevolare la vita di relazione proteggendo lo stato di debolezza psico-fisica, promuovendo contestualmente attività di relazione sociale.

**ADA/UC 9999139/754 (PQ 56122) Assistenza all'utente nella cura personale:** Assistere la persona nella cura del proprio corpo in relazione a necessità di igiene personale, corretta alimentazione e mantenimento delle possibili autonomie funzionali.

**\* 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 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 Carbonia: 0781 690029
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
- 

## **Informatica e Inglese B1 per il lavoro d'ufficio – 270 ore**

**Profilo di qualificazione di riferimento** “Operatore di segreteria” | **RRPQ n. 11115 Settore Trasversale** | **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 + conoscenza della lingua inglese livello A2

***\*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

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032

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

---

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

270 ore totali di cui 90 ore teorico/pratiche, 90 ore di lingua inglese che si svolgeranno in aula e 90 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:**

[Graduatoria Corso Sede Cagliari](#)

[Graduatoria Corso Sede Oristano](#)

### **DESCRIZIONE DELLE COMPETENZE IN USCITA**

Al termine del corso il partecipante sarà in grado di supportare l'organizzazione per la quale lavora nella gestione quotidiana delle attività, attraverso compiti di carattere sia organizzativo che esecutivo quali lo smistamento della posta e delle telefonate, la gestione dell'agenda, la creazione e registrazione di documenti informatici. Negli ultimi anni, a causa della digitalizzazione dei processi aziendali, questo profilo si è trovato a gestire nuove richieste, che implicano maggiore autonomia, competenze informatiche e competenze comunicative-relazionali anche in lingua straniera. Il corso fornirà competenze di informatica sul pacchetto Office: Word, Excel, Power Point, navigazione in rete, collaborazione in rete, utilizzo del pc e dispositivi collegati, sicurezza in rete. Inoltre è previsto un modulo di lingua inglese di 90 ore per ottenere la Certificazione del Livello B1.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Può lavorare in organizzazioni pubbliche o private varie per dimensioni e/o per settore economico. Dipende direttamente dal Responsabile aziendale o di settore e ricopre funzioni di supporto e di collegamento con le diverse aree aziendali: Amministrazione, Acquisti, Marketing e Vendite, Produzione e

Logistica, ecc., oltre che di collegamento con l'esterno, (persone ed organizzazioni).

---

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

**ADA/UC 1364/688 Gestione dei flussi informativi:** Acquisire e registrare la corrispondenza in entrata ed in uscita; gestire la comunicazione telefonica in entrata ed in uscita, protocollare la corrispondenza a mezzo posta elettronica e posta elettronica certificata (PEC).

**ADA/UC 1365/689 Registrazione ed archiviazione documenti:** Acquisire e registrare in prima nota i documenti contabili e provvedere all'archiviazione; aggiornare schede e tabelle relative a clienti e fornitori; compilare documenti di vendita ed acquisto (ordini, bolle, ricevute, fatture), gestire l'accesso all'archivio dei documenti.

**Lingua inglese (livello B1):** Capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti in contesti familiari, a lavoro, a scuola, nel tempo libero ecc; capire testi scritti di uso corrente legati alla sfera quotidiana o al lavoro; affrontare molte delle situazioni che si possono presentare viaggiando in una zona dove si parla la lingua; partecipare a conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana (per esempio la famiglia, gli hobby, il lavoro, i viaggi e i fatti di attualità); descrivere, collegando semplici espressioni, esperienze ed avvenimenti; motivare e spiegare brevemente opinioni e progetti; narrare una storia o la trama di un libro o di un film; scrivere testi semplici e coerenti su argomenti noti o di interesse; scrivere lettere personali esponendo esperienze e impressioni.

**\* 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 Carbonia: 0781 690029
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

## **Fotografo – 270 ore**

**Profilo di qualificazione RRPQ n. 56297 Settore Stampa editoria | 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: Assolvimento dell'obbligo di istruzione

***\*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**

**Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029**

**Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032**

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

---

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

**270 ore totali** di cui **135 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **135 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:**

**Graduatoria Corso Sede Cagliari**

**Graduatoria Corso Sede Carbonia**

### **DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE**

Il Fotografo riproduce immagini di persone, oggetti, situazioni e ambienti utilizzando la macchina fotografica analogica o digitale. Cura l'allestimento del set: lo sfondo, le luci, la disposizione di oggetti e persone; scatta le fotografie e ne segue il successivo processo di sviluppo e stampa. Seleziona le fotografie che ritiene migliori e più significative, predispone, eventualmente, album, book o un servizio fotografico secondo gli accordi stabiliti con la committenza. L'attività del fotografo può assumere sia una dimensione prettamente artistica, sia una dimensione più artigiana (essenzialmente servizi fotografici relativi a cerimonie ed eventi), oppure di tipo tecnico (fotografia scientifica e/o tecnica in vari campi: dall'edilizia, alla moda alla pubblicità), o ancora di tipo giornalistico. Oltre alla macchina fotografica, tradizionale o digitale, ed i relativi accessori, il fotografo deve essere in grado di operare con i sistemi d'illuminazione, con gli strumenti di laboratorio per lo sviluppo e la stampa e con le principali attrezzature e supporti informatici utili allo svolgimento della professione. In virtù dei rapidi mutamenti delle nuove tecnologie, un requisito indispensabile per l'accesso al ruolo riguarda la dimestichezza con le applicazioni informatiche che gestiscono le immagini e gli ambienti virtuali.

---

## CONTESTO DI ESERCIZIO:

In genere è un libero professionista, più raramente lavora come dipendente in laboratori fotografici, agenzie e case editrici. L'attività si esplica in vari ambiti quali il settore della pubblicità e della moda, quello televisivo e cinematografico, editoriale e giornalistico, fino ad attività specificatamente inerenti l'ambito del quotidiano quali la realizzazione di album fotografici per matrimoni ed eventi, nonché la realizzazione di fotografie in studio, commissionate per le più svariate destinazioni d'uso che vanno dalla fotografia per fototessera alla realizzazione di book fotografici. In relazione alla retribuzione, i guadagni possono variare considerevolmente in funzione del numero di clienti o dell'ambito lavorativo in cui opera (moda, pubblicità) ed anche dall'abilità e dalla fama acquisite dal professionista. L'attività viene generalmente retribuita per singole giornate di lavoro o per immagini realizzate e vendute.

---

## COMPETENZE CERTIFICATE\*:

**ADA/UC 9999640/1255 Realizzazione del servizio fotografico:** Realizzare servizi fotografici in vari contesti, gestendo le caratteristiche dell'ambiente sulle quali è possibile intervenire, predisponendo e utilizzando tutti le attrezzature e i materiali necessari.

**ADA/UC 9999642/1257 Ideazione e proposta di un servizio fotografico:** Progettare un servizio fotografico, preventivarne il costo e presentare la proposta al cliente.

**ADA/UC 9999643/1258 Trattamento, sviluppo e stampa della fotografia:** Realizzare il trattamento dell'immagine, anche attraverso l'utilizzo di specifici software (fotoritocco), lo

sviluppo di negativi, la stampa della fotografia sia con tecniche tradizionali che digitali.

**\* 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 Carbonia: 0781 690029
  - Sede Oristano: 0783 26590
  - Sede Villacidro: 070 9313032
-

# Accoglienza, informazione turistica e Inglese B1 – 270 ore

Profilo di qualificazione di riferimento “Operatore dei servizi di informazione, accoglienza e promozione turistica” | RRPQ n. 191 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 + conoscenza della lingua inglese livello A2

*\*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

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032

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

---

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

**270 ore totali** di cui **90 ore teorico/pratiche**, **90 ore di lingua inglese** che si svolgeranno in aula e **90 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 DELLE COMPETENZE IN USCITA**

Offre su richiesta – al banco e/o al telefono – le informazioni su attrazioni turistiche, patrimonio museale e culturale, prodotti tipici, luoghi da visitare, ristoranti, negozi, locali per il tempo libero ecc. Assiste l'utente supportandolo per utilizzare servizi per la fruizione del territorio fornendo informazioni e prenotazioni anche in lingua Inglese e con l'ausilio delle nuove tecnologie informatizzate.

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Opera, generalmente come dipendente, in organizzazioni od enti per la promozione turistica. Espleta con autonomia – utilizzando dati e indirizzi ricevuti dagli Enti pubblici od operatori locali – le attività di informazione e di supporto al cliente per l'organizzazione della visita o soggiorno nella località turistica. Si rapporta al responsabile di agenzia ed è' in relazione innanzitutto con i clienti, ma anche con il personale degli Enti preposti al turismo e con le organizzazioni turistiche (alberghi, compagnie di trasporti, ecc...).

---

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

**ADA/UC 20033/636 Raccolta, selezione, catalogazione delle informazioni turistiche** Acquisire, archiviare e organizzare materiale informativo sull'offerta turistica del territorio.

**ADA/UC 20027/630 Gestione della comunicazione e delle relazioni informative, promozionali e commerciali con i clienti** Fornire informazioni rispondenti alle richieste del cliente e illustrare maniera esaustiva i servizi proposti.

**Lingua inglese (livello B1)** Capire gli elementi principali in un discorso chiaro in lingua standard su argomenti in contesti familiari, a lavoro, a scuola, nel tempo libero ecc; capire testi scritti di uso corrente legati alla sfera quotidiana o al lavoro; affrontare molte delle situazioni che si possono presentare viaggiando in una zona dove si parla la lingua; partecipare a conversazioni su argomenti familiari, di interesse personale o riguardanti la vita quotidiana (per esempio la famiglia, gli hobby, il lavoro, i viaggi e i fatti di attualità); descrivere, collegando semplici espressioni, esperienze ed avvenimenti; motivare e spiegare brevemente opinioni e progetti; narrare una storia o la trama di un libro o di un film; scrivere testi semplici e coerenti su argomenti noti o di interesse; scrivere lettere personali esponendo

esperienze e impressioni.

**\* 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 Carbonia: 0781 690029
- Sede Oristano: 0783 26590
- Sede Villacidro: 070 9313032

---

# **Assistente familiare – 200**

# ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56121 | Settore Servizi socio sanitari | EQF 2

## 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: **2023SPQ20280538\_007237** )

**Carbonia** – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: **2023SPQ20280579\_007706** )

**Villacidro** – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: **2023SPQ20280580\_007713** )

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

**200** ore totali di cui **120** ore teorico/pratiche che si svolgeranno in aula e **80** 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:**

Assiste nelle attività della vita quotidiana una persona non autosufficiente fragile, temporaneamente o permanentemente priva di autonomia o con autonomia limitata. Il suo ruolo consiste nel facilitare o sostituirsi nelle attività di pulizia e igiene della persona, pulizia e igiene della casa, sorveglianza e compagnia, spesa e commissioni. Accompagna, inoltre, la persona e la supporta nelle attività quotidiane che si svolgono all'esterno. Se delegato da un familiare o dalla persona stessa, l'assistente può svolgere anche quelle prestazioni che competono al familiare, come la gestione di soldi per conto dell'anziano. Per quest'ultima attività, l'assistente opera con la diretta supervisione del familiare o persona di riferimento che è legalmente responsabile e della cura del soggetto assistito.

---

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

Svolge attività di primo livello assistenziale in situazioni domestiche per lo più di tipo alberghiero, garantendo una

presenza di vigilanza e di prima assistenza a soggetti fragili, prevalentemente anziani, caratterizzati da parziale autonomia e da necessità di supporto per il mantenimento delle proprie funzioni ed esigenze primarie di vita. In particolare svolge attività finalizzate a presidiare l'unità di vita della persona assistita, soddisfacendone i bisogni primari e promuovendone una condizione di benessere e autonomia, con particolare attenzione alla vita di relazione. Le linee guida per l'iscrizione al registro Regionale degli assistenti familiari riferiscono che i professionisti devono aver frequentato, con esito positivo, un corso di formazione professionale teorico pratico, ai sensi della Legge 21 dicembre 1978, n°845, della durata di almeno 200 ore, afferente l'area dell'assistenza alla persona, ovvero essere in possesso della qualifica professionale inerente l'area dell'assistenza socio-sanitaria con riferimento all'area di cura alla persona. La figura svolge la propria attività in ambito sociale in servizi di tipo socio-assistenziale domiciliari, a titolo privato o all'interno di sistemi di servizio organizzati su rete territoriale e coordinati dall'assistente sociale del distretto. Nel caso operi alle dirette dipendenze della famiglia, lavora in un contesto organizzativo di natura semplice, caratterizzato dallo svolgimento di procedure sostanzialmente di tipo alberghiero e ripetitive. Laddove la sua attività interagisce in rete con competenze diversificate e territorialmente coordinate (servizio domiciliare territoriale o assistenza domiciliare integrata), la figura opera entro un ambito di confronto e integrazione con interventi assistenziali di tipo superiore.

---

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

**ADA/UC 9999128/743 Operazioni di supporto nella gestione domestica:** Supportare l'assistito per tutte le attività quotidiane di prima necessità volte a promuovere l'autonomia di vita e il soddisfacimento di bisogni semplici.

**ADA/UC 9999132/747 Supporto e assistenza alla persona nella vita di relazione:** Svolgere attività di vigilanza e agevolare la vita di relazione proteggendo lo stato di debolezza psico-fisica, promuovendo contestualmente attività di relazione sociale.

**\* 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 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
-

# Operatore per la lavorazione di salumi e insaccati (norcino) – 540 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 22 | Settore Produzioni alimentari | 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:

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580\_007718)

---

## DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

540 ore totali di cui 216 ore teorico/pratiche 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:**

Esegue i trattamenti quali la preparazione e stagionatura dei tagli carnei scelti per la produzione di salumi e le lavorazioni per la produzione degli insaccati. Effettua i controlli sul prodotto monitorando le condizioni ambientali per lo stoccaggio e la conservazione e procura il corretto smaltimento o riutilizzo degli scarti di lavorazione. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

---

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

Opera sulla base di specifiche indicazioni/disciplinari nell'ambito di aziende alimentari di medio-grandi dimensioni, rispondendo al Capo reparto o altri responsabili intermedi e coordinandosi con i colleghi della linea di produzione. Generalmente ha un rapporto di lavoro dipendente ma può anche svolgere l'attività in forma di lavoro autonomo in qualità di

titolare di aziende artigianali o di piccole dimensioni o come socio di una cooperativa. L'attività che svolge è di tipo operativo, ma richiede una certa autonomia perchè basata su abilità strettamente personali.

---

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

**ADA/UC 10062/390** Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei: Sezionare nel dettaglio le parti provenienti dalla macellazione e predisporle al confezionamento per la vendita o l'ulteriore lavorazione. 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.

**ADA/UC 20089/403** Lavorazione di salumi non insaccati: Eseguire il trattamento esterno del pezzo scelto per la lavorazione, curandone la pulizia e la protezione dagli agenti atmosferici con lavaggi ed applicazione di prodotti per la conservazione. 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.

**ADA/UC 257557/420** Lavorazione dei tagli carnei per salumi: Eseguire le diverse lavorazioni richieste, utilizzando le specifiche tecniche di trasformazione monitorando e gestendo tempi, temperature, metodi di intervento in relazione alle alterazioni organolettiche dei tagli sottoposti a trasformazione. 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.

**ADA/UC 257558/421** Lavorazione degli impasti: Eseguire le operazioni di dosaggio degli ingredienti e di caricamento dei macchinari per realizzare gli impasti secondo le ricette od i disciplinari del committente, rispettando gli standard di igiene e sicurezza definiti. 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.

**ADA/UC 257559/422** Trattamenti dei salumi: Sistemare il salume in appositi locali a temperatura, umidità e ventilazione controllate, monitorando le fasi di stagionatura e verificando al termine l'avvenuta maturazione ed acquisizione delle caratteristiche desiderate. 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.

**ADA/UC 9999675/1290** Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione: Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti

***\* 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
- 

## **Operatore per la lavorazione delle carni – 270 ore**

**Profilo di qualificazione RRPQ n. 19 | Settore Produzioni alimentari | 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: 2023SPQ20280538\_007554)**

**Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580\_007715 )**

---

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

**270 ore totali** di cui **108 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **162 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:**

Esegue la macellazione e prima lavorazione della carne per renderne possibile la vendita al pubblico o le successive lavorazioni. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale

---

### **CONTESTO DI ESERCIZIO:**

Svolge un'attività di tipo esecutivo, in una azienda alimentare industriale o artigianale, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea. Generalmente ha un rapporto di lavoro come dipendente, ma può anche essere titolare di un laboratorio in proprio.

---

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

**ADA/UC 10062/390** Sezionatura delle carni e realizzazione di tagli e semilavorati carnei: Sezionare nel dettaglio le parti provenienti dalla macellazione e predisporle al confezionamento per la vendita o l'ulteriore lavorazione. 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.

**ADA/UC 20091/405** Macellazione e prima lavorazione della carne: Esecuzione delle operazioni di macellazione quali, ad esempio, lo scuoiamento e lo squartamento dell'animale. 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.

**ADA/UC 9999624/1239** Trattamento dei residui e sottoprodotti di lavorazione: Gestire i processi di trattamento dei residui di lavorazione in maniera conforme a procedure previste e normative vigenti.

*\* 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