

Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Cagliari – Codice DCT: 2026RTS26099082

CODICE CORSO: DCT: 2026RTS26099082

SEDE E INDIRIZZO DEL CORSO: CAGLIARI

DURATA: 990 ore di cui 495 in aula e 495 di apprendimento in contesti lavorativi

DATA DI AVVIO DEL CORSO: 21 Settembre 2026

Ore totali: 990 ore (495 in aula + 495 in alternanza formazione-lavoro)

MODALITÀ DIDATTICA:

- Lezioni in aula da settembre 2026 a febbraio 2027
- Frequenza dal lunedì al venerdì
- Il percorso è compatibile con l'iscrizione universitaria, consentendo di conciliare entrambe le esperienze formative
- Da marzo 2027 inizio del periodo di alternanza formazione-lavoro presso aziende o enti del territorio che saranno individuate in accordo con i corsisti.

Esame finale: al termine dell'alternanza è previsto un esame di qualifica, con rilascio del **Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore** (valido per l'accesso ai concorsi pubblici)

DATA DI CONCLUSIONE PREVISTA DEL CORSO: 30 Giugno 2027

DESTINATARI:

Sono destinatari dei percorsi IFTS i giovani fino a 35 anni di età non compiuti (34 anni e 364 giorni), 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 D. lgs 17/10/2005, n. 226, art. 20, co. 1, lettera c; ammissione al quinto anno dei percorsi liceali, ai sensi del D.lgs. 17/10/2005, n. 226, art. 2, comma 5;
 - Per coloro che non sono in possesso del diploma di Istruzione Secondaria Superiore, 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;
-

ATTESTAZIONI FINALI

A completamento del percorso, previa verifica finale, verrà rilasciato, dalla regione Sardegna, il Certificato di Specializzazione Tecnica Superiore livello 4 del sistema EQF (European Qualification Framework), 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 18 Marzo 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.

Il destinatario che dovesse interrompere la frequenza del percorso formativo prima del termine dell'annualità, dovrà ricevere un Attestato di competenze ai sensi dell'Accordo Stato-Regioni Rep. Atti n. 11 del 20.01.2016 dal quale si evincano tutte le conoscenze e le abilità acquisite dal destinatario e che potrà essere utilizzato per un successivo riconoscimento delle competenze nell'ambito del sistema regionale di individuazione, validazione e certificazione delle competenze.

INDENNITÀ RICONOSCIUTE AI PARTECIPANTI

Il corso è gratuito, verranno messi a disposizione degli allievi le attrezzature e i materiali didattici indicati dal Comitato di Progetto.

Verranno inoltre erogate ai destinatari le indennità di viaggio quantificate sulla base del costo dell'abbonamento annuale studenti ARST, calcolato sulla distanza chilometrica tra la sede dell'attività formativa e l'indirizzo di residenza/domicilio del destinatario, di cui alla tabella presente nell' Avviso Pubblico. Si precisa che tali importi verranno riconosciuti ai destinatari a seguito di presentazione delle pezze giustificative inerenti al trasporto; in particolare, gli importi **PERCORSI DI ISTRUZIONE E FORMAZIONE TECNICA SUPERIORE DI QUINTO ANNO (IFTS)**

Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica – Cagliari

IL CORSO

Il corso forma tecnici capaci di valorizzare le produzioni tipiche e la tradizione enogastronomica attraverso la progettazione di menu, la selezione delle materie prime, le tecniche di trasformazione e conservazione degli alimenti e l'organizzazione delle attività di cucina. Grande attenzione è dedicata alla qualità delle produzioni, alla sicurezza alimentare, alla sostenibilità e alla valorizzazione delle

eccellenze locali. Le competenze fanno riferimento ai processi di trasformazione agroalimentare e alla preparazione degli alimenti, con particolare attenzione ai prodotti tipici del territorio.

Sbocchi professionali

- Laboratori artigianali
 - Imprese agroalimentari
 - Ristoranti
 - Hotel
 - Catering
 - Produzioni tipiche
 - Turismo enogastronomico
-

SBOCCHI LAVORATIVI

In uscita dal percorso, gli/le allievi/e potranno trovare occupazione all'interno di qualsiasi tipologia/settore di impresa.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE

Le iscrizioni avvengono attraverso la specifica funzionalità disponibile sul Portale Sardegna Lavoro (SIL Sardegna).

Per informazioni contattare la Segreteria IFOLD:

070/5489144

