

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 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

Operatore alla lavorazione di paste alimentari e prodotti da forno– 600 ore

Profilo di qualificazione 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:

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280575_007667)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580_007716)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

600 ore totali di cui **240 ore teorico/pratiche** che si svolgeranno in aula e **360 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:

Svolge le attività di produzione di paste alimentari secche e fresche, di pane e prodotti da forno, 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. 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 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 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 20087/401 Gestione del processo di lievitazione dei semilavorati: Gestire le operazioni di lievitazione dei semilavorati programmando le celle di lievitazione e supervisionando il processo in corso di lievitazione. 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 257569/423 Controllo delle materie prime: Eseguire nel rispetto degli standard di igiene e sicurezza i controlli sulle farine, le semole, l'acqua destinate alle lavorazioni, effettuando le registrazioni previste per la rintracciabilità delle materie prime e verificando i parametri attinenti le condizioni di 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 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 257571/425 Formatura dei semilavorati: Eseguire le lavorazioni dell'impasto, secondo le diverse tecniche anche manuali adeguate al tipo di lavorazione, In corso di lavorazione la qualità dell'impasto stesso. 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 9999635/1250 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 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

Operatore alla commercializzazione di prodotti alimentari (banconiere) – 490 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 110 | Settore Servizi di distribuzione commerciale | 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_007551)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280579_007707)

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280575_007666)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580_007714)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

490 ore totali di cui **180 ore** teorico/pratiche e **40 ore di competenze chiave** (lingua inglese) 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:

Si occupa del processo di preparazione e confezionamento di prodotti alimentari freschi destinati al consumo provvedendo

anche al rifornimento del banco e – specialmente in piccoli esercizi – del ricevimento e controllo dei prodotti. Si occupa direttamente della vendita al Cliente, quand'essa non è a libero servizio, consigliando i Clienti nel momento dell'acquisto e fornendo indicazioni sulla qualità e sulle caratteristiche dei prodotti in vendita. Provvede personalmente o con altri addetti, all'allestimento del banco vendita e/o della vetrina per la promozione e la diffusione dei prodotti. Opera all'interno del sistema di HACCP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale. Se titolare di esercizio deve garantire il rispetto delle prescrizioni e autorizzazioni in materia edilizia, urbanistica ed igienico-sanitaria, di quelle sulla destinazione d'uso dei locali e degli edifici, nonché delle norme in materia di sicurezza e prevenzione incendi, previste per l'esercizio delle attività di commercio/preparazione/somministrazione degli alimenti.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente con contratto di lavoro dipendente sia all'interno di esercizi commerciali di medie e grandi dimensioni (GDO, Centri commerciali e simili) che di piccolo commercio tradizionale (negozi specializzati o plurimerce, punti vendita, "botteghe", ecc.) o di laboratori della grande distribuzione. In contesti di microimpresa, può coincidere con il titolare/esercente dell'esercizio, in totale autonomia, in contesti di impresa media o grande è coordinato dal responsabile dello specifico reparto ed il suo compito è prettamente esecutivo.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 324/180 Preparazione di prodotti alimentari freschi (carni, salumi, formaggi, ecc.): Preparare i prodotti pronti

per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e a libero servizio, confezionandoli mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature e curando la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

ADA/UC 326/182 Allestimento e rifornimento del banco e del locale adibito alla vendita: Provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

ADA/UC 328/183 Pulizia e manutenzione delle attrezzature, delle dotazioni e dell'area di vendita: Effettuare la sistemazione, la manutenzione e la pulizia delle attrezzature, dotazioni e dell'area di vendita nel pieno rispetto della normativa igienico-sanitaria per garantirne durata nel tempo ed efficienza. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale ed è soggetta ad

autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

ADA/UC 365/211 Cura della vendita al cliente: Accogliere ed interpretare le esigenze del cliente, confezionare e fornire i prodotti richiesti, espletare le operazioni di riscossione e registrazione delle vendite. 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. L'esercizio in qualsiasi forma di una attività di commercio relativa al settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande è disciplinata da legge nazionale e regionale ed è soggetta ad autorizzazione rilasciata dal comune competente per territorio. E' richiesta la frequenza con esito positivo di un corso professionale per il commercio, la preparazione o la somministrazione degli alimenti, istituito o riconosciuto dalle Regioni.

ADA/UC 325/181 Gestione degli ordini e stoccaggio degli approvvigionamenti: Contribuire alla gestione degli ordini indicando i fabbisogni, concordando modalità e tempi di consegna, controllando i prodotti in ingresso, provvedendo all'immagazzinamento rispettando gli standard di qualità e di igiene previsti dalla normativa del comparto, in coerenza ai parametri e i criteri definiti dall'azienda e dal quadro di riferimento HACCP ed alla normativa sulla manipolazione e somministrazione degli alimenti.

*** 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

Guida ambientale-escursionistica – 600 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56137 | **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, oppure Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), oppure Certificato 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: 2023SPQ20280538_007345)

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280575_007665)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

600 ore totali di cui **342 ore** teorico/pratiche e **30 ore** di **competenze chiave** (competenza imprenditoriale) che si svolgeranno in aula e **228 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:

La guida ambientale-escursionistica accompagna persone singole o gruppi in escursioni e visite in ambienti naturali illustrando, anche in lingua straniera, le peculiarità paesaggistiche, naturalistiche, faunistiche, botaniche e geologiche, assicurando la necessaria assistenza tecnica e vigilando affinché le persone accompagnate in escursione non danneggino i luoghi visitati o ne alterino l'equilibrio ecologico. Progetta, seleziona e gestisce itinerari escursionistici nel rispetto delle norme e regolamenti vigenti emanati dalle Amministrazioni Locali e dagli enti preposti alla protezione, promozione e alla valorizzazione del territorio; realizza attività didattica e divulgativa, con particolare attenzione ai temi di educazione ambientale e di conoscenza del patrimonio naturalistico regionale. L'esercizio della professione è regolamentato dalla Legge Regionale n. 20 del 18/12/2006, che stabilisce l'iscrizione nel registro professionale di cui all'articolo 6 della Legge Regionale n.20 a seguito del possesso dei seguenti requisiti abilitativi minimi: – laurea triennale in discipline afferenti alle materie biologiche e naturali, ambientali, geologiche, agrarie e forestali, più titoli rilasciati da organismi riconosciuti che attestino la frequenza di corsi sulle attività tecniche connesse all'escursionismo ambientale, secondo le direttive e le linee guida stabilite con deliberazione della Giunta regionale, previo parere della Commissione consiliare competente per materia, più tre mesi effettivi, anche non

continuativi, di tirocinio operativo, secondo le modalità di cui all'articolo 7; – oppure titoli rilasciati da organismi riconosciuti che attestino la frequenza di corsi sulle attività tecniche connesse all'escursionismo ambientale, secondo le direttive e le linee guida stabilite con deliberazione della Giunta regionale, previo parere della Commissione consiliare competente per materia, più tre mesi effettivi, anche non continuativi, di tirocinio operativo, secondo le modalità di cui all'articolo 7, previo superamento di un esame bandito ogni due anni con decreto dell'Assessore regionale competente per materia.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

La Guida ambientale-escursionistica è un professionista che opera come dipendente ovvero in forma autonoma, in collaborazione con enti o associazioni che gestiscono parchi o riserve naturali, con uffici turistici di Comuni e Comunità Montane, con enti che gestiscono risorse turistiche (uffici di Accoglienza Turistica), con imprese (tour operator) e con cooperative di servizi turistici presenti sul territorio. Lavora con buoni livelli di autonomia e responsabilità. La professione è normata in Sardegna dalla Legge regionale n. 20 del 18/12/2006 e per esercitare l'attività occorre l'iscrizione agli appositi elenchi regionali.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 9999180/795 Ideazione e predisposizione di itinerari di visita: Effettuare la progettazione di itinerari di interesse naturalistico ambientale prevedendo i livelli di complessità, la strumentazione/abbigliamento necessari e tutte le misure per garantire la sicurezza.

ADA/UC 9999182/797 Realizzazione del servizio di

accompagnamento in escursioni: Accompagnare i clienti nelle escursioni e negli itinerari concordati illustrando loro le peculiarità geografiche locali e diffondendo la conoscenza delle ricchezze naturalistiche e ambientali del territorio.

ADA/UC 9999183/798 Comunicazione col cliente e rilevazione del livello di gradimento del servizio (customer care, customer satisfaction): Comunicare in modo efficace con i clienti effettivi e potenziali ed assisterli durante l'escursione gestendo eventuali situazioni di disagio o di emergenza e rilevando il livello di soddisfazione sulla qualità del servizio offerto.

ADA/UC 9999215/830 Coordinamento dei servizi e dei mezzi di trasporto: Gestire i servizi ed i mezzi di trasporto previsti coordinandone tempi e modi di fruizione da parte del cliente, in relazione alla tipologia di mezzi disponibili ed alle caratteristiche degli spostamenti e dei viaggi da effettuare, e curando i rapporti con enti istituzionali del territorio.

** 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

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 dei servizi bibliotecari – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56375 | Settore Servizi culturali e di spettacolo | 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, oppure Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), oppure Certificato 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: 2023SPQ20280538_007661)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280579_007709)

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.

ESITI DELLE SELEZIONI:

Ammessi Corso Sede Cagliari al 21/03/24

DESCRIZIONE DELLA FIGURA PROFESSIONALE:

Cura lo svolgimento di tutte le attività di base della biblioteca, dalla gestione, selezione e catalogazione del patrimonio librario e documentario fino alla sua valorizzazione e conservazione, assicurandone la fruizione e garantendo l'accesso ai servizi informativi.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Si occupa, anche con funzioni di coordinamento, della gestione, selezione, catalogazione del patrimonio librario e documentario e dell'organizzazione dei servizi in biblioteche pubbliche e private, in sistemi bibliotecari o reti di biblioteche e in strutture pubbliche e private che gestiscono o coordinano servizi bibliotecari.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 9999935/1550 Gestione e sviluppo del patrimonio e delle risorse informative della biblioteca e organizzazione e gestione dei servizi al pubblico: Selezionare e acquisire il materiale librario e documentario della biblioteca ed erogare i servizi bibliotecari sulla base delle esigenze e del fabbisogno informativo dell'utenza reale e potenziale.

ADA/UC 9999936/1551 Tutela e conservazione del materiale librario e documentario: Provvedere alla corretta conservazione del patrimonio librario e documentario della biblioteca e monitorare i fattori di rischio che potrebbero comprometterne l'integrità.

ADA/UC 9999937/1552 Promozione e valorizzazione della biblioteca: Definire le strategie di comunicazione e promozione del patrimonio librario e documentario e dei servizi della biblioteca per favorirne la conoscenza e

aumentarne l'attrattività presso i diversi target di utenza.

ADA/UC 9999938/1553 Catalogazione e indicizzazione del patrimonio librario e documentario della biblioteca: Individuare ed elaborare le informazioni al fine di consentire e agevolare la fruizione del materiale librario e documentario.

*** 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 dei servizi di porto turistico– 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 58 | Settore Trasporti e logistica | 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: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, oppure Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), oppure Certificato 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:

Villasimius – c/o Ist. Comprensivo via Leonardo Da Vinci 1
(DCT percorso: 2023SPQ20280538_007228)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

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

Si occupa della pianificazione, organizzazione e coordinamento delle attività e dei servizi, sia per l'accoglienza nei porti turistici delle unità da diporto e delle persone, sia per l'erogazione dei diversi servizi in banchina, in mare e di quelli attinenti il disbrigo delle pratiche amministrative. A tal fine, organizza e coordina il lavoro delle diverse persone che operano nel porto, si occupa della definizione dell'offerta integrata di servizi, mediante accordi commerciali con i fornitori del porto e con operatori turistici esterni, gestisce i rapporti con le Autorità marittime e portuali competenti.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera nel contesto di porti turistici di dimensioni variabili, impartendo direttive e coordinando l'attività dello staff portuale. Si rapporta inoltre con i clienti diportisti e con i fornitori del porto con i quali stipula accordi commerciali. Generalmente opera come lavoratore autonomo o

dirigente/titolare di imprese che hanno in gestione porti turistici.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 257560/376 Configurazione dell'offerta dei servizi del porto turistico: Pianificare, organizzare e ottimizzare l'offerta dei servizi del porto turistico, sulla base delle analisi di andamento delle attività, della rilevazione dell'offerta dei competitors e tenendo conto delle condizioni/vincoli e opportunità esistenti per la valorizzazione del territorio

ADA/UC 257561/377 Promozione dei servizi del porto turistico: Realizzare azioni di promozione turistica dei servizi erogati all'interno del porto turistico, diversificandole in relazione alle diverse tipologie di target ed individuando i canali ed i tempi di realizzazione adeguati

ADA/UC 257562/378 Gestione delle attività e dei servizi del porto turistico: Gestire l'erogazione dei servizi previsti del porto turistico, monitorando l'andamento delle diverse attività, verificandone la rispondenza rispetto a quanto pianificato ed individuando soluzioni adeguate in caso di problemi imprevisti.

ADA/UC 257563/379 Coordinamento dei diversi profili e ruoli che operano all'interno del porto: Gestire i processi di selezione, valutazione e pianificazione organizzativa delle risorse umane al fine di garantire l'efficacia e l'efficienza dei servizi erogati, nel rispetto della disciplina contrattuale e a tutela della sicurezza dei lavoratori.

*** 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 modalita`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
-

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 Ormeggio e disormeggio di imbarcazioni da diporto: Eseguire in sicurezza operazioni di conduzione, accompagnamento, ormeggio, disormeggio 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 necessita` 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 ormeggiate, delle imbarcazioni e delle persone presenti nelle aree portuali.

ADA/UC 10098/460 Esecuzione delle attivita`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, sara` subordinato al superamento dell'esame finale al quale si accedera` con la frequenza di almeno l'80% del totale delle ore del corso. L'esame si svolgera`, secondo quanto previsto dalla normativa regionale, attraverso le modalita` 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
-

Addetto Termoidraulico– 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56128 | Settore Produzioni metalmeccaniche, impiantistica, cantieristica navale | 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:

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280575_007664)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580_007712)

Villasimius – c/o Ist. Comprensivo via Leonardo Da Vinci 1 (DCT percorso: 2023SPQ20280538_008216)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

390 ore totali di cui **144** ore **teorico/pratiche** e **30** ore di **competenze chiave** (competenza digitale) 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:

Interviene, a livello esecutivo, nel processo di impiantistica termo-idraulica con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività. La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consentono di svolgere attività relative alla posa in opera di

impianti termici, idraulici, di condizionamento e di apparecchiature idro-sanitarie, con competenze nell'installazione, nel collaudo, manutenzione e riparazione degli impianti stessi.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente come lavoratore dipendente (a tempo determinato o indeterminato) presso enti pubblici, imprese edili e di costruzioni, rispondendo al tecnico e/o al dirigente della sezione tecnica. L'inquadramento contrattuale, nel caso di lavoratore dipendente, risponde al CCNL adottato dal datore di lavoro; il livello di inquadramento può variare a seconda dell'esperienza maturata nel settore e delle capacità. Svolge la sua attività direttamente presso il cantiere edile dove è chiamato ad intervenire dal cliente, ossia nel luogo dove si costruisce, si ristruttura o si recupera un fabbricato (casa, ospedale, capannone, industria). Si relaziona con il direttore tecnico, laddove presente, e con gli altri eventuali tecnici e progettisti (ingegneri, architetti e geometri). Può trovare impiego presso enti pubblici, privati e imprese, o avviare un'attività in proprio. Spesso ha un iter lavorativo che inizia come dipendente per poi diventare un artigiano titolare di piccola impresa. Trova molta richiesta sul mercato del lavoro, specie se le sue capacità sono state arricchite ed affinate da una buona esperienza lavorativa. Lo sviluppo delle competenze necessarie a svolgere la funzione è legato sia alla frequenza a corsi di qualifica professionale sia all'esperienza acquisita on the job e ad un continuo aggiornamento sui cambiamenti dei contenuti tecnici. È necessario inoltre, nei casi in cui la funzione implica il coinvolgimento e la gestione di altre risorse, allargare il set di conoscenze alle tecniche di comunicazione assertiva e dinamiche dei gruppi di lavoro al fine di gestire efficacemente i collaboratori.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 9999160/775 Controllo dell'impianto termoidraulico:
Effettuare la verifica dell'impianto termoidraulico finalizzata al collaudo dello stesso nel rispetto degli standard di sicurezza ed efficienza.

ADA/UC 9999161/776 Installazione dell'impianto termoidraulico:
Installare l'impianto termoidraulico come definito da progetto e secondo le istruzioni tecniche dei costruttori e/o dei progettisti nel rispetto delle norme di sicurezza del settore.

ADA/UC 9999162/777 Manutenzione dell'impianto termoidraulico:
Operare la manutenzione dell'impianto termoidraulico al fine di rendere il funzionamento in condizione ottimale di efficienza e sicurezza di esercizio.

ADA/UC 9999163/778 Pianificazione e organizzazione del processo di realizzazione dell'impianto termo-idraulico:
Pianificare le fasi del lavoro assegnato predisponendo gli spazi di lavoro, preparando gli strumenti e verificando i macchinari al fine di realizzare un impianto termo-idraulico.

** 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
-

Operatore alle vendite non alimentari (commesso) – 390 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 108 | **Settore** Servizi di distribuzione commerciale | **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:

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280579_007708)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580_007717)

Villasimius – c/o Ist. Comprensivo via Leonardo Da Vinci 1 (DCT percorso: 2023SPQ20280538_007224)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

390 ore totali di cui 216 ore teorico/pratiche e 30 ore di competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e 144 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:

Ha il compito principale di assistere, orientare e informare il Cliente per stimolare l'acquisto di un bene o servizio, tenendo conto, da un lato, delle esigenze della clientela, e dall'altro della missione aziendale dell'impresa. Si occupa inoltre di disporre e rifornire gli scaffali e i display con le merci, di gestire i rapporti con i fornitori e di controllare e stoccare la merce (se queste attività non vengono svolte da altri addetti). Nei negozi di minore dimensione si occupa, inoltre, di gestire le operazioni di cassa.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente come lavoratore dipendente. A seconda se opera all'interno di piccoli negozi o in catene di grande distribuzione, le sue attività e la sua autonomia d'azione possono variare: anche ampia delega da parte del titolare di piccolo/medio esercizio tradizionale, autonomia molto ridotta, invece, nella grande distribuzione. In contesti di grande distribuzione, l'organizzazione del lavoro è in squadre sotto la responsabilità del capo reparto di riferimento. In contesti di piccolo esercizio di vendita, risponde direttamente al titolare o al responsabile del negozio, svolgendo tutte le mansioni necessaria e gli può essere delegata la gestione del negozio.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 332/187 Gestione degli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti: Gestire gli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 333/188 Ricevimento, controllo e stoccaggio della merce: Curare il ricevimento, il controllo e lo stoccaggio della merce in coerenza ai parametri di qualità e i criteri gestionali definiti dall'azienda.

ADA/UC 334/189 Allestimento e rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali: Provvedere all'allestimento e al rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 335/190 Cura del processo di vendita al Cliente: Soddisfare le esigenze del Cliente fornendo il prodotto richiesto nel rispetto di standard di qualità, efficienza del servizio e salubrità del prodotto.

**** 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

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 delle attività di gestione della cantina – 480 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 7 | Settore Produzioni alimentari | 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, oppure licenza media + 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:

Masainas – Via Peretti 1 | Tel. 070 5489144 – 070 532368 (DCT percorso: 2023SPQ20280579_007711)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

80 ore totali di cui 225 ore teorico/pratiche e 30 ore di competenze chiave (lingua inglese) che si svolgeranno in aula e 225 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:

Ha il compito principale di assistere, orientare e informare il Cliente per stimolare l'acquisto di un bene o servizio,

tenendo conto, da un lato, delle esigenze della clientela, e dall'altro della missione aziendale dell'impresa. Si occupa inoltre di disporre e rifornire gli scaffali e i display con le merci, di gestire i rapporti con i fornitori e di controllare e stoccare la merce (se queste attività non vengono svolte da altri addetti). Nei negozi di minore dimensione si occupa, inoltre, di gestire le operazioni di cassa.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente come lavoratore dipendente. A seconda se opera all'interno di piccoli negozi o in catene di grande distribuzione, le sue attività e la sua autonomia d'azione possono variare: anche ampia delega da parte del titolare di piccolo/medio esercizio tradizionale, autonomia molto ridotta, invece, nella grande distribuzione. In contesti di grande distribuzione, l'organizzazione del lavoro è in squadre sotto la responsabilità del capo reparto di riferimento. In contesti di piccolo esercizio di vendita, risponde direttamente al titolare o al responsabile del negozio, svolgendo tutte le mansioni necessaria e gli può essere delegata la gestione del negozio.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 332/187 Gestione degli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti: Gestire gli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 333/188 Ricevimento, controllo e stoccaggio della merce: Curare il ricevimento, il controllo e lo stoccaggio della merce in coerenza ai parametri di qualità e i criteri gestionali definiti dall'azienda.

ADA/UC 334/189 Allestimento e rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali: Provvedere all'allestimento e al rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 335/190 Cura del processo di vendita al Cliente: Soddisfare le esigenze del Cliente fornendo il prodotto richiesto nel rispetto di standard di qualità, efficienza del servizio e salubrità del prodotto.

** 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 delle attività di animazione sociale – 470 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 44 | Settore Servizi socio sanitari | 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: Diploma di istruzione secondaria di secondo grado, oppure Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), oppure Certificato 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: 2023SPQ20280538_007662)

Carbonia – Via Mazzini 41 | Tel. 0781 690029 (DCT percorso: 2023SPQ20280579_007710)

Oristano/Silì – Via Paolo VI snc | Tel. 0783 26590 (DCT percorso: 2023SPQ20280575_007668)

Villacidro – c/o Consorzio Prov.le Medio Campidano, Str. Prov.le 61 km 4, 09039 | Tel. 070 9313032 (DCT percorso: 2023SPQ20280580_007719)

DURATA DEL PERCORSO FORMATIVO:

470 ore totali di cui **270 ore** teorico/pratiche e **20 ore di competenze chiave** (competenza digitale) 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:

Realizza interventi di animazione socio-culturale ed educativa, attivando processi di sviluppo dell'equilibrio psico-fisico e relazionale di persone singole e gruppi di persone, attraverso lo sviluppo delle potenzialità ludico-culturali ed espressivo manuali. Concorre altresì all'integrazione dei soggetti con difficoltà personali o relazionali, collaborando alla realizzazione di progetti

riabilitativi.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera con rapporto di lavoro di dipendente o come libero professionista, o come socio in caso di cooperativa nei servizi culturali, nelle strutture educative, in altre attività territoriali, connesse anche al terzo settore e nei servizi socio-educativi e socio-sanitari gestiti dagli enti locali, dalle cooperative e dal privato sociale e da organizzazioni profit. Può agire all'interno dell'equipe socio-sanitaria, insieme all'assistente sociale, al neuropsichiatra infantile, allo psichiatra o, nell'ambito socio-culturale, collaborare con il dirigente dello specifico servizio (ludoteca, biblioteca per ragazzi, centro giochi ecc.). E' autonomo nella esecuzione dell'attività professionale.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 706/534 Automonitoraggio: Riflettere criticamente sul proprio impegno professionale, al fine di qualificare, in maniera continuativa, la propria professionalità e di promuovere una reale 'intersoggettività' con i colleghi.

ADA/UC 1000/535 Progettazione degli interventi di animazione: Definire obiettivi, contenuti e metodi degli interventi di animazione rivolti ad individui o gruppi, in coerenza con i bisogni espressi e compatibili con le condizioni ed i vincoli di realizzazione.

ADA/UC 1001/536 Realizzazione delle attività di animazione sociale, educativa e ludica: Mettere in atto le iniziative di animazione coinvolgendo attivamente gli individui e integrandosi nell'equipe degli operatori coinvolti.

ADA/UC 1002/537 Verifica periodica dei risultati: Valutare il raggiungimento degli obiettivi confrontandosi con gli altri operatori dell'equipe ed intervenendo con azioni correttive in caso di scostamenti fra gli obiettivi previsti e i risultati ottenuti.

ADA/UC 1474/545 Analisi dei bisogni educativi dell'individuo/gruppo cui è rivolto l'intervento di animazione: Identificare i bisogni educativi dei soggetti destinatari degli interventi di animazione nei diversi contesti (ludoteche, laboratori, soggiorni estivi, centri infanzia adolescenza famiglia, ecc.)

** 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 per la progettazione e la promozione di itinerari turistico-enogastronomici – 490 ore

Profilo di qualificazione RRPQ n. 56166 | 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, oppure Diploma professionale di tecnico (IeFP quadriennale), oppure Certificato 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:

Castiadas – Loc. San Pietro (DCT percorso: 2023SPQ20280538_007663)

Oristano/Silì – via Paolo VI snc (DCT percorso:

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:

Ha il compito principale di assistere, orientare e informare il Cliente per stimolare l'acquisto di un bene o servizio, tenendo conto, da un lato, delle esigenze della clientela, e dall'altro della missione aziendale dell'impresa. Si occupa inoltre di disporre e rifornire gli scaffali e i display con le merci, di gestire i rapporti con i fornitori e di controllare e stoccare la merce (se queste attività non vengono svolte da altri addetti). Nei negozi di minore dimensione si occupa, inoltre, di gestire le operazioni di cassa.

CONTESTO DI ESERCIZIO:

Opera generalmente come lavoratore dipendente. A seconda se opera all'interno di piccoli negozi o in catene di grande distribuzione, le sue attività e la sua autonomia d'azione possono variare: anche ampia delega da parte del titolare di piccolo/medio esercizio tradizionale, autonomia molto ridotta, invece, nella grande distribuzione. In contesti di grande distribuzione, l'organizzazione del lavoro è in squadre sotto la responsabilità del capo reparto di riferimento. In contesti di piccolo esercizio di vendita, risponde direttamente al titolare o al responsabile del negozio, svolgendo tutte le mansioni necessaria e gli può essere delegata la gestione del negozio.

COMPETENZE CERTIFICATE*:

ADA/UC 332/187 Gestione degli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti: Gestire gli ordini per il magazzino centrale e/o per i fornitori diretti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 333/188 Ricevimento, controllo e stoccaggio della merce: Curare il ricevimento, il controllo e lo stoccaggio della merce in coerenza ai parametri di qualità e i criteri gestionali definiti dall'azienda.

ADA/UC 334/189 Allestimento e rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali: Provvedere all'allestimento e al rifornimento degli scaffali e delle isole promozionali contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali.

ADA/UC 335/190 Cura del processo di vendita al Cliente: Soddisfare le esigenze del Cliente fornendo il prodotto

richiesto nel rispetto di standard di qualità, efficienza del servizio e salubrità del prodotto.

*** 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