

Avviso pubblico per la presentazione di percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) in sistema duale per il conseguimento della certificazione IFTS di cui all'art. 9, Capo III, del DPCM 25 gennaio 2008 - anno formativo 2026-2027
PR SARDEGNA FSE+ 2021-2027 AL SERVIZIO DELLA DIGNITÀ - Priorità 4 "Occupazione giovanile"

CORSI IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore)

Nell'anno Formativo **2026-2027** una nuova opportunità per i giovani sardi con l'avvio dei percorsi di Specializzazione Tecnica Superiore riconosciuti a livello europeo.

La Regione Sardegna, con l'intendimento di strutturare un sistema educativo innovativo e integrato con quello economico e produttivo, ha finanziato i percorsi di **IFTS** (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore) al fine di far acquisire specifiche competenze tecnico-professionali di medio e alto livello correlate ai fabbisogni del mondo del lavoro, per agevolare l'inserimento lavorativo prevalentemente di giovani non occupati nelle imprese che necessitano di competenze specialistiche.

I nostri corsi

L'I.F.O.L.D., in partenariato con l'Istituto di Istruzione Superiore **Duca degli Abruzzi** di Elmas (CA), l'Università degli Studi di Cagliari, Dipartimento di Pedagogia, Psicologia e Filosofia, GAP srl (Gestione servizi reali aziendali, pubblicità, Informatica, Informazione), Confindustria Sardegna, ha presentato all'Assessorato del Lavoro e Formazione Professionale la richiesta di attivazione dei **seguenti percorsi formativi di specializzazione IFTS**:

- Sede di **Cagliari**: **Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio** - Codice DCT: 2026RTS26099059
- Sede di **Cagliari**: **Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare con produzioni tipiche del territorio e della tradizione enogastronomica** - Codice DCT: 2026RTS26099082
- Sede di **Carbonia**: **Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio** - Codice DCT: 2026RTS26099061
- Sede di **Oristano**: **Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio** - Codice DCT: 2026RTS26099083
- Sede di **Villacidro**: **Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici con attenzione alle risorse, opportunità ed eventi del territorio** - Codice DCT: 2026RTS26099060

I corsi, di **990 ore** prevedono **495 ore in aula/laboratorio** e **495 ore di alternanza formazione-lavoro nelle imprese del settore di riferimento** e saranno curati dal Comitato di Progetto, per rispondere ai fabbisogni delle imprese e con la finalità di sviluppare il potenziale personale, sociale e produttivo dei territori della Sardegna in una logica di rete e di innovazione di lungo periodo.

Destinatari

Sono destinatari dei percorsi IFTS i **giovani fino a 35 anni di età** non compiuti (34 anni e 364 giorni), non 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 dei percorsi, 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.

Avviso pubblico per la presentazione di percorsi di Istruzione e Formazione Tecnica Superiore (IFTS) in sistema duale per il conseguimento della certificazione IFTS di cui all'art. 9, Capo III, del DPCM 25 gennaio 2008 - anno formativo 2026-2027
PR SARDEGNA FSE+ 2021-2027 AL SERVIZIO DELLA DIGNITÀ - Priorità 4 "Occupazione giovanile"

CORSI IFTS (Istruzione e Formazione Tecnica Superiore)

Tecniche per la promozione di prodotti e servizi turistici

Al termine del corso gli allievi impareranno a progettare e **promuovere esperienze turistiche, itinerari, eventi e servizi capaci di valorizzare il patrimonio naturale, culturale ed enogastronomico del territorio**. Acquisiranno competenze di marketing turistico, comunicazione, organizzazione dell'offerta, relazione con il cliente e utilizzo degli strumenti digitali per la promozione. La qualifica prepara figure tecniche in grado di collaborare con enti pubblici, operatori turistici, agenzie di promozione territoriale, strutture ricettive e organizzazioni che sviluppano prodotti turistici innovativi. Le competenze previste dall'Atlante del Lavoro comprendono la progettazione dell'offerta turistica territoriale, la valorizzazione delle risorse locali e il supporto alle attività di promozione e commercializzazione.

Sbocchi professionali

Strutture ricettive / Consorzi turistici / DMO / Agenzie di incoming / Enti locali / Organizzazione eventi / Marketing territoriale / Promozione turistica

Tecniche di progettazione e realizzazione di processi artigianali e di trasformazione agroalimentare

Il percorso 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 / Organizzazione eventi / Marketing territoriale / Promozione turistica

Modalità di iscrizione

Le iscrizioni per l'anno formativo 2026-2027 avvengono attraverso la specifica funzionalità disponibile sul Portale Sardegna Lavoro (SIL Sardegna) dalle ore 10.00 del 26/06/2026 sino all'esaurimento del budget disponibile. Le Domande di Partecipazione Telematica (DPT) potranno essere inviate autonomamente, attraverso la specifica funzionalità disponibile sul SIL Sardegna, mediante TS-CNS o SPID o tramite il Centro per l'Impiego (Cpl) competente.

Organizzazione del corso

Durata: avvio corso 21 Settembre 2026 - fine corso 30 Giugno 2027
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)

Per maggiori informazioni: 070/5489144