



**AVVISO “MISURE INTEGRATE TRA SVILUPPO LOCALE PARTECIPATIVO E OCCUPAZIONE NEGLI AMBITI DELLA GREEN & BLUE ECONOMY – LINEE DI SVILUPPO PROGETTUALE 2 E 3”- POR SARDEGNA FSE 2014-2020 - LINEA 3  
TIPOLOGIA A –  
OPERAZIONE COFINANZIATA AL 50% CON RISORSE DEL FONDO SOCIALE EUROPEO**

**PROGETTO SLIDE – SVILUPPARE IL LAVORO E L’DENTITA’**



## **REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE E SELEZIONE**

Il progetto sarà articolato su cinque distinti percorsi formativi che formeranno 85 persone nel totale (Il 50% disoccupati, compresi i disoccupati di lungo periodo e 50% lavoratori, compresi i lavoratori autonomi) di cui 51 donne.

### **1. INFORMAZIONI SULLE ATTIVITÀ**

#### **1.1. Denominazione dei percorsi di formazione**

- BIOEDILIZIA E LAVORAZIONE DELLA TERRA CRUDA - Serrenti
- IMPLEMENTAZIONE IOT NEI SISTEMI AGRICOLI E ZOOTECNICI - Villasor
- MARKETING TERRITORIALE E DEL TURISMO ESPERIENZIALE - Sardara
- GESTIONE DELLE ATTIVITA’ DELLA CUCINA TIPICA E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO - San Gavino Monreale
- ASSISTENZA AL CLIENTE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO NELLE ATTIVITA’ DI SALA E BAR- San Gavino Monreale





## 1.2. Organismo gestore

IRFOA – Istituto per la Ricerca, la Formazione e l'Organizzazione Aziendale (capofila del Raggruppamento Temporaneo Strategico con Co-meteSoc. Coop.Soc. e Gal Campidano) - Via degli Astori n. 12, 09126Cagliari (CA), Tel. 070/3481619 – 070/4511688, e-mail [info@irfoa.org](mailto:info@irfoa.org)

## 1.3. Sedi delle attività:

- Bioedilizia e lavorazione della terra cruda-sede **Serrenti**presso Centro Polivalente – via G.Farasnc 09027 Serrenti (SU)
- Implementazione IoT nei sistemi agricoli e zootecnici– sede **Villasor**: presso Ex Asilo Via Renzo Cocco – 09034 Villasor (SU)
- Marketing territoriale e del turismo esperienziale-sede **Sardara**: presso Istituto Comprensivo – via Calabria n.4 – 09030 Sardara (SU)
- Gestione delle attività della cucina tipica e della valorizzazione del territorio -sede **San Gavino Monreale**: presso scuole Medie Via Foscolo – 09037 San Gavino Monreale (SU)
- Assistenza al cliente e valorizzazione del territorio nelle attività di sala e bar-sede **San Gavino Monreale**: presso scuole Medie Via Foscolo – 09037 San Gavino Monreale (SU)

## 1.4. Durata dei percorsi:

- Bioedilizia e lavorazione della terra cruda: **280 ore**
- Implementazione IoT nei sistemi agricoli e zootecnici sede di Villasor: **90 ore**
- Marketing territoriale e del turismo esperienziale sede di Sardara: **90 ore**
- Gestione delle attività della cucina tipica e della valorizzazione del territorio: **270 ore**
- Assistenza al cliente e valorizzazione del territorio nelle attività di sala e bar:**240 ore**

## 1.5. N° allievi previsti:

- **15 allievi** per il corso Bioedilizia e lavorazione della terra cruda
- **20 allievi** per il corso Implementazione IoT nei sistemi agricoli e zootecnici
- **20 allievi** per il corso Marketing territoriale e del turismo esperienziale
- **15 allievi** per il corso Gestione delle attività della cucina tipica e della valorizzazione del territorio
- **15 allievi** per il corso Assistenza al cliente e valorizzazione del territorio nelle attività di sala e bar





### 1.6. Struttura ed obiettivi dei percorsi

Il progetto prevede la realizzazione di cinque percorsi di formazione, finalizzati alla certificazione delle competenze acquisite, strutturati come segue:

#### **CORSO N. 1 - BIOEDILIZIA E LAVORAZIONE DELLA TERRA CRUDA**

Il percorso di apprendimento intende formare una figura in grado di realizzare opere di finitura e decorazione delle superfici interne ed esterne degli edifici con particolari caratteristiche architettoniche.

Nello specifico, al termine del percorso il discente sarà in grado:

- Costruire opere murarie di vario genere e con diversi materiali realizzando nuove strutture e manufatti anche a carattere decorativo, intervenendo nel recupero e consolidamento delle strutture esistenti ed eseguendo le lavorazioni necessarie alla rifinitura estetica e funzionale delle opere realizzate, nel rispetto degli elaborati grafici e/o delle indicazioni progettuali
- Stendere gli strati di malta sulle superfici (interne ed esterne) da intonacare e rifinire, utilizzando tecniche adeguate e seguendo le indicazioni grafiche e progettuali

**CERTIFICAZIONI:** al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione dell'Ada 910 – UC 243Preparazione di malte per intonaci, stuccature e finiture

#### **CORSO N. 2 - IMPLEMENTAZIONE IOT NEI SISTEMI AGRICOLI E ZOOTECNICI**

Il percorso di apprendimento intende formare una figura in grado di utilizzare sistemi IOT ed analizzarne il dato raccolto a fini produttivi e gestionali.

Nello specifico, al termine del percorso il discente sarà in grado:

- Effettuare configurazioni di tipo base e utilizzare i dispositivi hardware e il software del sistema di telecomunicazioni e comunicazione, verificandone il corretto ed efficiente funzionamento ed il livello di efficacia in termini di funzionamento ed output dei dati raccolti

**CERTIFICAZIONI:** al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione dell'Ada 15501 – UC 49Gestione del ciclo di produzione





### CORSO N. 3 - MARKETING TERRITORIALE E DEL TURISMO ESPERIENZIALE

Il percorso di apprendimento intende formare una nuova generazione di figure che operano nel settore marketing, attraverso l'acquisizione di Know How specifico, che siano capaci di impiegare le più moderne strategie utili alla promozione dei prodotti ed al presidio dei mercati.

Nello specifico, al termine del percorso il discente sarà in grado:

- Definire le strategie e le scelte relative alle proposte esperienziali, verificando l'opportunità di costituire una rete di offerta in affiancamento e sinergia con i diversi canali di comunicazione diretti ed indiretti e curando gli aspetti culturali della proposta

Definire le strategie e le scelte relative alle proposte esperienziali, verificando l'opportunità di costituire una rete di offerta in affiancamento e sinergia con i diversi canali di comunicazione diretti ed indiretti e curando gli aspetti culturali della proposta

**CERTIFICAZIONI:** al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione dell'Ada 20020 – UC 324 Definizione dell'offerta di servizi e attività

### CORSO N. 4 - GESTIONE DELLE ATTIVITÀ DELLA CUCINA TIPICA E DELLA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

Il percorso di apprendimento è rivolto a coloro che abbiano già esperienze nell'ambito della cucina. È richiesta una conoscenza dei principali ingredienti e delle principali attrezzature che si utilizzano in cucina.

In particolare deve sviluppare competenze inerenti le tipicità agroalimentari ed enogastronomiche del territorio regionale; conoscere il territorio come sistema turistico locale, esplorare elementi di food design e svolgere attività di laboratorio in cucina per sperimentare le tecniche apprese.

Nello specifico, al termine del percorso il discente sarà in grado di:

- Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le relative prescrizioni e autorizzazioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale in materia di commercio nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande
- Fornire informazioni rispondenti alle richieste del cliente e illustrare in maniera esaustiva i servizi proposti

**CERTIFICAZIONI:** al termine del percorso, previo superamento dell'esame finale, verrà rilasciata la certificazione dell'Ada20027 – UC 630 Gestione della comunicazione e delle relazioni informative, promozionali e commerciali con i clienti e dell'Ada 20025- UC 628 Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione la cliente





## CORSO N. 5 - ASSISTENZA AL CLIENTE E VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO NELLE ATTIVITÀ DI SALA E BAR

Il percorso di apprendimento è rivolto a coloro che abbiano già esperienze nell'ambito della cucina. È richiesta una conoscenza dei principali ingredienti e delle principali attrezzature che si utilizzano in cucina.

In particolare deve sviluppare competenze inerenti le tipicità agroalimentari ed enogastronomiche del territorio regionale; conoscere il territorio come sistema turistico locale, esplorare elementi di food design e svolgere attività di laboratorio in cucina per sperimentare le tecniche apprese.

Nello specifico, al termine del percorso il discente sarà in grado di:

- Effettuare, in raccordo con la cucina, il servizio al banco e/o ai tavoli, raccogliendo le ordinazioni dai clienti e servendo loro i piatti e le bevande
- Fornire informazioni rispondenti alle richieste del cliente e illustrare maniera esaustiva i servizi proposti

## 2. PROCEDURE DI ISCRIZIONE E SELEZIONE

### 2.1. Destinatari/Requisiti generici di ingresso:

I corsi si rivolgono a uomini e donne, residenti o domiciliati in Sardegna, in possesso dei seguenti requisiti:

- avere compiuto il 18° anno di età
- essere disoccupati, occupati, imprenditori o lavoratori autonomi

### 2.2. Requisiti specifici di ingresso:

Oltre ai requisiti generici, è richiesto il possesso dei seguenti requisiti specifici, differenti per ogni corso:

- **Corso Bioedilizia e lavorazione della terra cruda sede:** Tale percorso sarà riservato a 15 partecipanti, con esperienza specifica di almeno tre anni nel settore o con titoli di studio afferenti al settore edile o energetico, con un livello di ingresso EQF almeno pari a 2, ovvero devono aver assolto all'obbligo di istruzione.\*
- **Corso Implementazione IoT nei sistemi agricoli e zootecnici:** Tale percorso sarà riservato a 20 partecipanti che abbiano assolto gli obblighi scolastici ed abbiano un'esperienza lavorativa e/o titoli di studio afferenti il settore Agricolo/Zootecnico con un livello EQF di ingresso pari almeno a 3.\*





- **Corso Marketing territoriale e del turismo esperienziale:** Tale percorso sarà riservato a 20 partecipanti, in possesso di un diploma di scuola media superiore (EQF 4), preferibilmente con esperienze specifiche nel settore turistico e/o dell'accoglienza e della creazione di eventi.\*
- **Corso Gestione delle attività della cucina tipica e della valorizzazione del territorio:** Tale percorso sarà riservato a 15 partecipanti, in possesso di un diploma di scuola media superiore (EQF 4), con esperienza specifica nel settore della ristorazione e/o titolo di studio afferente a tale settore.\*
- **Corso Assistenza al cliente e valorizzazione del territorio nelle attività di sala e bar:** Tale percorso sarà riservato a 15 partecipanti con esperienza specifica di almeno tre anni nel settore della ristorazione e dell'accoglienza e/o titolo di studio afferente a tale settore (EQF 2).\*

\* Per i titoli conseguiti all'estero occorre presentare documento di equipollenza secondo la normativa vigente

**N.B. I requisiti richiesti devono essere posseduti alla data di presentazione della domanda**

### 2.3. Presentazione domande di partecipazione

Copia dell'Avviso e del presente regolamento potranno essere scaricati dal sito internet [www.irfoa.org](http://www.irfoa.org).

Le domande potranno essere presentate **dal 04/09/2020** e dovranno pervenire **entro e non oltre il 27/09/2020**, con le seguenti modalità:

- Spedizione con Raccomandata A/R al seguente indirizzo: IRFOA (Via degli Astori n.12 – 09126 Cagliari)
- Invio tramite utilizzo della Posta Elettronica Certificata (PEC) al seguente indirizzo:[irfoa@associazione-pec.it](mailto:irfoa@associazione-pec.it)
- A mano presso IRFOA (Via degli Astori n.12 – 09126 Cagliari)

### 2.4. Documenti da allegare

La domanda di partecipazione deve essere compilata sull'apposito modulo messo a disposizione con l'Avviso.

I documenti da allegare sono:

- 1) Fotocopia documento di identità in corso di validità
- 2) Fotocopia tessera sanitaria
- 3) Fotocopia permesso di soggiorno (solo per i candidati extracomunitari)
- 4) Scheda Anagrafica del cittadino aggiornata rilasciata dal Centro per l'Impiego di competenza (se disoccupato)





- 5) Curriculum vitae, in formato europeo o europass, firmato in originale in cui dovranno essere messi in evidenza i titoli di studio posseduti e l'esperienza lavorativa svolta nel settore di riferimento del percorso. Nel CV dovrà essere presente la dichiarazione che attesti la veridicità delle informazioni contenute e l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.
- 6) Copia documento equipollenza titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero)

## 2.5. Selezione

Prima dell'inizio delle prove di selezione la commissione, considerato il numero dei concorrenti, stabilisce il calendario delle prove della selezione e lo rende pubblico.

alla chiusura dei termini per la presentazione delle candidature, una Commissione appositamente nominata dal RST procederà alla valutazione delle domande pervenute, in funzione dei seguenti criteri:

- Valutazione titoli di studio e delle esperienze pregresse;
- Test psico-attitudinali e multidisciplinari (per tutti i destinatari dei percorsi proposti);
- Colloquio motivazionale: valutazione individuale finalizzata a garantire la migliore aderenza tra il percorso formativo proposto e le esigenze dei destinatari e, dunque, massimizzare l'impatto dell'intervento; a tal fine si darà rilievo alla manifestazione di uno spiccato interesse ad inserirsi con successo nel settore produttivo di riferimento o a consolidare/ampliare le proprie competenze per aumentare la redditività e la competitività della propria attività produttiva.

Verranno ammessi a sostenere le prove selettive, i candidati che risultano essere in possesso dei requisiti formali di partecipazione al corso.

## 2.6. Graduatoria

A seguito delle diverse prove di valutazione previste, saranno pubblicate le graduatorie degli ammessi alla partecipazione, rispettando la tipologia dei destinatari prevista dall'avviso:

**I candidati accederanno ai corsi, in ordine di punteggio, sino al completamento del numero massimo di allievi ammissibili, come riportato nelle graduatorie finali di ciascun corso.**

Nei casi di *ex aequo* verrà data priorità di accesso al corso al candidato/a anagraficamente più giovane.





## 2.7. Motivi di esclusione

- 1) La mancanza della sottoscrizione con firma in originale di uno o più dei seguenti documenti: domanda di partecipazione, curriculum vitae (CV).
- 2) L'assenza della fotocopia di un valido documento di identità in corso di validità.
- 3) L'arrivo della domanda oltre il termine pubblicato nell'AVVISO.
- 4) L'assenza anche di uno dei requisiti previsti per la partecipazione.
- 5) L'assenza della fotocopia del documento di equipollenza del titolo di studio (solo per i titoli di studio conseguiti all'estero)
- 6) Presentazione del candidato alle prove di selezione (scritta e orale) privo di documento di riconoscimento in corso di validità.
- 7) Presentazione del candidato oltre l'orario di convocazione e comunque dopo l'inizio delle prove selettive.

## 2.8. Convocazione prove di selezione

Le date, gli orari e il luogo di svolgimento delle selezioni saranno comunicati ai candidati idonei direttamente dal soggetto proponente via mail e pubblicate sul sito [www.irfoa.org](http://www.irfoa.org).

A seguito della pubblicazione delle graduatorie, gli allievi ammessi dovranno dare esplicita conferma di voler partecipare al percorso prescelto.

## 2.9. Ulteriori informazioni

La partecipazione ai corsi è gratuita. Saranno a carico dell'Organismo gestore le spese per i materiali didattici collettivi ed individuali.

