



**AVVISO PUBBLICO PER LA COSTITUZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA NELL'AMBITO DEL
PROGRAMMA INTEGRATO PLURIFONDO PER IL LAVORO "LAVORAS" – ASSEGNI FORMATIVI PER
DISOCCUPATI FINANZIATI CON RISORSE POR FSE 2014-2020**

CORSI ISFORCOOP

AREE TERRITORIALI E SEDI FORMATIVE:

Città metropolitana di Cagliari - **SELARGIUS (SU PLANU)**, via E. Loni, 6

Provincia Sud Sardegna: **Serrenti, Via Gavino Fara snc**

Provincia di Oristano: **Oristano, Via Curreli 4**

PROFILO DI QUALIFICAZIONE ASSOCIATO	PIZZAIOLO
PERCORSO AREA DI ATTIVITA'	ADA 9999222 IDEAZIONE E PREPARAZIONE DI PIZZE E ASSIMILATI ADA: 257573 COTTURA DEI PRODOTTI DA FORNO/DI PANIFICAZIONE
ATTESTAZIONE	Certificazione competenze a seguito di esame di certificazione
DESCRIZIONE	Preparare la pizza e/o prodotti assimilati identificando gli ingredienti da utilizzare applicando le tecniche di preparazione idonee alla tipologia richiesta. 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 <i>L'attività pratica verrà svolta presso pizzerie</i>
DURATA IN ORE	200 (50% pratica)
RIVOLTO A	LINEA 1.2 Under 30

AREE TERRITORIALI E SEDI FORMATIVE:

Città metropolitana di Cagliari - **Selargius (Su Planu)**, via E. Loni, 6

Provincia Sud Sardegna: **Serrenti, Via Gavino Fara snc**

Provincia di Oristano: **Oristano, Via Curreli 4**

PROFILO DI QUALIFICAZIONE ASSOCIATO	TECNICO DELLE ATTIVITÀ DI ANIMAZIONE SOCIALE
PERCORSO AREA DI ATTIVITA'	ADA 1000 PROGETTAZIONE DEGLI INTERVENTI DI ANIMAZIONE ADA 1001 REALIZZAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI ANIMAZIONE SOCIALE, EDUCATIVA E LUDICA
ATTESTAZIONE	Certificazione competenze a seguito di esame di certificazione
DESCRIZIONE	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. Mettere in atto le iniziative di animazione coinvolgendo attivamente gli individui e integrandosi nell'equipe degli operatori coinvolti.
DURATA IN ORE	200 (50% pratica)
RIVOLTO A	LINEA 1.1 30 anni compiuti -35 anni non compiuti



ISTITUTO SARDO PER LA FORMAZIONE COOPERATIVA Soc. Coop. a r.l.
 AGENZIA FORMATIVA ACCREDITATA presso la REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA codice n° Y00037
 Sede Sociale e Amministrativa: 09047 Selargius - via E. Loni, 6 Loc. Su Planu
 tel. 070.541165 - fax 070.7333109 - Partita I.V.A. 01378410920
 Web: <http://www.isforcoop.coop> - E-Mail: isforcoop@pec.it isforcoop@isforcoop.coop

**AREE TERRITORIALI E SEDI FORMATIVE:**Città metropolitana di Cagliari - **SELARGIUS (SU PLANU)**, via E. Loni, 6Provincia Sud Sardegna: **Serrenti**, Via Gavino Fara sncProvincia di Oristano: **Oristano**, Via Curreli 4

PROFILO DI QUALIFICAZIONE ASSOCIATO	ADDETTO ALLA LAVORAZIONE DI PASTE ALIMENTARI E PRODOTTI DA FORNO
PERCORSO AREA DI ATTIVITA'	ADA: 257570 LAVORAZIONE E TRATTAMENTO DEGLI IMPASTI ADA: 257573 COTTURA DEI PRODOTTI DA FORNO/DI PANIFICAZIONE
ATTESTAZIONE	Certificazione competenze a seguito di esame di certificazione
DESCRIZIONE	Eeguire 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. Eeguire 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. <i>L'attività pratica verrà svolta presso panetterie/pasticcerie</i>
DURATA IN ORE	200 (50% pratica)
RIVOLTO A	LINEA 2.1 35 anni compiuti – 55 anni non compiuti

AREE TERRITORIALI E SEDI FORMATIVE:Città metropolitana di Cagliari - **SELARGIUS (SU PLANU)**, via E. Loni, 6Provincia Sud Sardegna: **Serrenti**, Via Gavino Fara sncProvincia di Oristano: **Oristano**, Via Curreli 4

PROFILO DI QUALIFICAZIONE ASSOCIATO	“Operatore di cucina” (Cuoco)
PERCORSO AREA DI ATTIVITA'	ADA: 20032 PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI (SEMILAVORATI) ADA: 20034 REALIZZAZIONE DI PIATTI PRONTI PER IL CONSUMO
ATTESTAZIONE	Certificazione competenze a seguito di esame di certificazione
DESCRIZIONE	Procedere al taglio ed approntamento degli ingredienti da cucinare o preparare crudi, selezionandoli e dosandoli in funzione della qualità e quantità previste dalle ricette, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") ed delle 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. Realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e delle 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. <i>L'attività pratica verrà svolta presso ristoranti</i>
DURATA IN ORE	200 (50% pratica)
RIVOLTO A	LINEA 2.1 35 anni compiuti – 55 anni non compiuti

