



Regione Autonoma della Sardegna
Assessorato del lavoro Formazione Professionale
Cooperazione e Sicurezza Sociale



Offerta formativa - Piano annuale di Formazione Professionale 2007/2008
Finanziata dalla Regione Autonoma della Sardegna

AREA	AGROALIMENTARE
CORSO PER	Panificatore
DURATA	Una annualità da 800 ore
SEDE DI SVOLGIMENTO	Samugheo
PRE REQUISITI	<ul style="list-style-type: none">- Assolvimento / proscioglimento scuola dell'obbligo- aver compiuto i 18 anni (al 31.08.2008)- essere disoccupato o inoccupato- essere residente in Sardegna
PRINCIPALI AREE TEMATICHE	Il piano didattico del corso è suddiviso nelle seguenti aree <ul style="list-style-type: none">- Cultura di base- Competenze trasversali- Competenze professionalizzanti
PRINCIPALI DISCIPLINE TECNICO PROFESSIONALI	<ul style="list-style-type: none">- Merceologia dei prodotti alimentari- Il laboratorio- Normativa igienico sanitaria- Tecnica e pratica professionale di panificazione
STAGE	È previsto lo svolgimento di uno stage aziendale della durata di 160 ore, da realizzarsi presso strutture produttive del territorio di riferimento
SELEZIONE	<p>La procedura di selezione avverrà nel pieno rispetto dei requisiti stabiliti dal bando e dalle linee di indirizzo indicate dai documenti ufficiali della Regione Autonoma della Sardegna relativamente all'accesso dell'utenza alla partecipazione al corso. La selezione verrà svolta in due fasi:</p> <p>Prima fase: Accoglimento delle domande e verifica del possesso dei suddetti requisiti indispensabili alla valutazione della domanda.</p> <p>Seconda fase: Analisi delle domande pervenute e predisposizione di una graduatoria degli aspiranti.</p> <p>La procedura di stesura delle graduatorie definitive degli ammessi alla frequenza del corso procederà secondo il seguente ordine di importanza:</p> <ul style="list-style-type: none">- possesso dei requisiti indispensabili all'accoglimento della domanda;- sesso femminile;- anzianità di disoccupazione/inoccupazione;- maggiore età <p>Alle donne verrà riservato il 50 % dei posti disponibili (se in possesso dei requisiti minimi di ingresso e di priorità)</p>
CERTIFICAZIONE	Al termine del corso l'allievo potrà acquisire l'attestato di qualifica (secondo livello europeo); tale attestato potrà essere capitalizzato con l'ingresso nel mercato del lavoro
INDENNITÀ, RIMBORSI E PROVVIDENZE AGLI ALLIEVI	Indennità di frequenza Rimborso spese di viaggio (tabelle ARST) Indennità sostitutiva di mensa in caso di rientri pomeridiani Materiale didattico individuale