



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**

<b>AREA</b>	AGROALIMENTARE
<b>CORSO PER</b>	Pasticcere
<b>DURATA</b>	Una annualità da 800 ore
<b>SEDE DI SVOLGIMENTO</b>	Oristano
<b>PRE REQUISITI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Assolvimento / proscioglimento scuola dell'obbligo</li><li>- aver compiuto i 18 anni (al 31.08.2008)</li><li>- essere disoccupato o inoccupato</li><li>- essere residente in Sardegna</li></ul>
<b>PRINCIPALI AREE TEMATICHE</b>	Il piano didattico del corso è suddiviso nelle seguenti aree <ul style="list-style-type: none"><li>- Cultura di base</li><li>- Competenze trasversali</li><li>- Competenze professionalizzanti</li></ul>
<b>PRINCIPALI DISCIPLINE TECNICO PROFESSIONALI</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Merceologia dei prodotti alimentari</li><li>- Il laboratorio</li><li>- Principi di produzione dolciaria</li><li>- Tecnica e pratica professionale di pasticceria</li></ul>
<b>STAGE</b>	È previsto lo svolgimento di uno stage aziendale della durata di 160 ore, da realizzarsi presso strutture produttive del territorio di riferimento
<b>SELEZIONE</b>	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: Prima fase: Accoglimento delle domande e verifica del possesso dei suddetti requisiti indispensabili alla valutazione della domanda. Seconda fase: Analisi delle domande pervenute e predisposizione di una graduatoria degli aspiranti. La procedura di stesura delle graduatorie definitive degli ammessi alla frequenza del corso procederà secondo il seguente ordine di importanza: <ul style="list-style-type: none"><li>- possesso dei requisiti indispensabili all'accoglimento della domanda;</li><li>- sesso femminile;</li><li>- anzianità di disoccupazione/inoccupazione;</li><li>- maggiore età</li></ul> Alle donne verrà riservato il 50 % dei posti disponibili (se in possesso dei requisiti minimi di ingresso e di priorità)
<b>CERTIFICAZIONE</b>	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
<b>INDENNITÀ, RIMBORSI E PROVVIDENZE AGLI ALLIEVI</b>	Indennità di frequenza Rimborso spese di viaggio (tabelle ARST) Indennità sostitutiva di mensa in caso di rientri pomeridiani Materiale didattico individuale