



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	Tecnico di enogastronomia
DURATA	Una annualità da 600 ore
SEDE DI SVOLGIMENTO	Monserrato
PRE REQUISITI	<ul style="list-style-type: none">- Aver conseguito il diploma di scuola secondaria di secondo grado (Diploma superiore) di perito agrario o di professionale alberghiero, o laurea coerente- 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- Principi di produzione dolciaria- Tecnica e pratica professionale di pasticceria
STAGE	È previsto lo svolgimento di uno stage aziendale della durata di 160 ore, da realizzarsi presso strutture produttive del territorio di riferimento
SELEZIONE	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">- possesso dei requisiti indispensabili all'accoglimento della domanda;- sesso femminile;- anzianità di disoccupazione/inoccupazione;- maggiore età Maggiori precisazioni per la stesura della graduatoria: <ul style="list-style-type: none">- Ai diplomati verranno riservati il 50% dei posti disponibili- Ai laureati verranno riservati il 50% dei posti disponibili- La quota riservata ai diplomati, qualora non fosse raggiunta potrà essere integrata dai laureati- La quota riservata ai laureati; qualora non fosse raggiunta potrà essere integrata dai diplomati Alle donne verranno riservati il 50 % dei posti disponibili (se in possesso dei requisiti minimi di ingresso) sia della quota riservata ai diplomati che a quella riservata ai laureati
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