



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



Istituto di Formazione per
le Imprese della Sardegna

ESEN
ENTE SCUOLA EDILE
NUORESE

Avviso pubblico a favore di disoccupati per la costituzione dell'offerta di percorsi di qualificazione di cui alla lett. b), comma 3, art. 11 della legge regionale 23 luglio 2020, n. 22.

Linea d'intervento D: Hospitality management

**Programma Operativo Regionale FSE 2014 - 2020 Regione Autonoma della Sardegna
CCI 2014IT05SFOP021**

DGR 24 settembre 2020, n. 47/60 Criteri e modalità di attuazione degli interventi di cui ai commi 2 e 3, lett. b, art. 11 della legge regionale 23 luglio 2020, n. 22 "Legge quadro sulle azioni di sostegno al sistema economico della Sardegna e a salvaguardia del lavoro a seguito dell'emergenza epidemiologica da Covid-19"

"Operazione cofinanziata al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo"

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE

SCADENZA 12 MARZO 2022

INFORMAZIONI GENERALI

La Regione Sardegna, con la Legge regionale n. 22 del 23 luglio 2020, in particolare con i commi 2 e 3 dell'art. 11, al fine di salvaguardare il patrimonio pluriennale di competenze professionali del sistema imprenditoriale e dei lavoratori della Sardegna, finanzia l'attivazione di percorsi formativi necessari al sistema socioeconomico sardo per affrontare le difficoltà generate dall'emergenza epidemiologica da Covid-19. Nello specifico, ha inteso rafforzare le competenze dei lavoratori in ambiti particolarmente utili a fronteggiare l'emergenza sociosanitaria, come lo sviluppo delle competenze digitali e digitalizzazione, organizzazione del lavoro e lavoro agile, salute e sicurezza sul lavoro, e quelle dei settori che hanno un elevato potenziale di sviluppo come la green e blue economy, l'economia circolare e l'hospitality management.

L'Agenzia Formativa **ISFOR API**, in partnership con **ESEN**, nell'ambito dell'avviso pubblico a favore di disoccupati per la costituzione dell'offerta di percorsi di qualificazione, promuove i seguenti percorsi:

| | DCT | Denominazione corso | Sede | n. ore | Posti |
|---|-----------------|--|-------------|--|--------------|
| 1 | 2020RLR22A06780 | Tecnico della progettazione di prodotti turistico esperienziali | CAGLIARI | 600 di cui: -304 presenza -116 FAD -180 WBL (stage) | 15 |
| 2 | 2020RLR22A06781 | Tecnico della valorizzazione di aree naturali protette e altri siti di pregio ambientale | NUORO | 600 di cui: -312 presenza -108 FAD -180 WBL (stage) | 15 |
| 3 | 2020RLR22A06783 | Food & beverage manager | VILLASIMIUS | 600 di cui: -316 presenza -104 FAD -180 WBL (stage) | 15 |



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ESEN
ENTE SCUOLA EDILE
NUORESE

PROFILO PROFESSIONALE 1 sede CAGLIARI

Tecnico della progettazione di prodotti turistico esperienziali:

Progetta prodotti turistico esperienziali, ponendo il turista al centro di uno story-living costruito intorno alle attrattive di un territorio (ricchezze ambientali, culturali, enogastronomiche, tradizioni e vocazioni artigianali e attrattori sportivi). Coinvolge gli expertise di settore, i tour operator e le imprese locali.

L'obiettivo generale dell'intervento è quello di favorire la crescita delle micro e piccole imprese locali attraverso la piena valorizzazione dell'attrattore naturale e la riduzione della frammentazione del sistema offerta.

Contesto di esercizio

Il Tecnico della progettazione di prodotti turistico esperienziali opera come libero professionista svolge la propria attività in sinergia con un tour operator responsabile della commercializzazione del prodotto turistico esperienziale, oppure in qualità di dipendente o collaboratore di un'impresa turistica ovvero di una rete d'impresa.

Certificazione competenze per l'intero profilo di qualificazione

PQ 56254 TECNICO DELLA PROGETTAZIONE DI PRODOTTI TURISTICO ESPERIENZIALI:

- ADA/UC 20020/624 Definizione dell'offerta di servizi e attività
- ADA/UC 9999508/ 1123 Progettazione di prodotti turistico - esperienziali
- ADA/UC 9999509/1124 Realizzazione di prodotti turistico - esperienziali nel rispetto della normativa di settore

PROFILO PROFESSIONALE 2 sede NUORO

Tecnico della valorizzazione di aree naturali protette e altri siti di pregio ambientale:

Il Tecnico della valorizzazione di aree naturali protette e altri siti di pregio ambientale, quali ad esempio Parchi Nazionali e Regionali, Aree Marine Protette, Aree Ramsar e siti Rete Natura 2000, riconosce gli elementi caratterizzanti di tali aree e, a partire da questi, supporta la progettazione, la realizzazione e la gestione di progetti e/o piani di sviluppo turistico ecosostenibile.

Contesto di esercizio

Può esercitare lavoro autonomo e collaborare sia con enti pubblici (comuni, parchi regionali o statali etc) sia con enti di diritto privato (consorzi, associazioni private). Lavora con un discreto livello di autonomia e responsabilità. Intrattiene rapporti con differenti soggetti (biologi, naturalisti, operatori del settore ambientale, educatori-comunicatori ambientali, amministratori etc.) che, messi in rete, possono contribuire alla valorizzazione turistica eco-compatibile dei siti di interesse, del patrimonio naturalistico-ambientale e del territorio di riferimento.

Certificazione competenze per l'intero profilo di qualificazione

PQ 56248 TECNICO DELLA VALORIZZAZIONE DI AREE NATURALI PROTETTE E ALTRI SITI DI PREGIO AMBIENTALE:

- ADA/UC 9999490/1105 Individuazione delle componenti ambientali e naturalistiche per la programmazione di iniziative di carattere eco-sostenibile;
- ADA/UC 9999494/1109 Supporto alla progettazione di piani di sviluppo turistico ecosostenibili;
- ADA/UC 9999495/1110 Coordinamento di interventi di valorizzazione ambientale in chiave turistica.



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ESEN
ENTE SCUOLA EDILE
NUORESE

PROFILO PROFESSIONALE 3 sede VILLASIMIUS

Food & Beverage Manager:

Il Food & Beverage manager gestisce tutte le attività di ristorazione di strutture alberghiere e/o ristorative, dal budget previsionale alla gestione del personale, dalla selezione dei fornitori all'approvvigionamento e al controllo qualità della produzione e distribuzione di cibi e bevande. Le principali attività di questa figura professionale riguardano: definizione dell'offerta da porre in essere in funzione del budget disponibile; controllo del rispetto degli standard igienici e di qualità dei prodotti - servizi; controllo dell'igiene dei locali e delle attrezzature, attrezzature da cucina, progettazione dei menù e coordinamento delle risorse del reparto ristorazione. Si può occupare direttamente della organizzazione e della predisposizione degli spazi in funzione del servizio da offrire. Opera in strutture alberghiere o di ristorazione di medio - grandi dimensioni e presso agenzie di catering, generalmente con contratti di lavoro dipendente. Risponde, del proprio operato e di quello del suo staff di lavoro, al direttore generale della struttura. Si relaziona con lo staff di sala e di cucina coordinandone e organizzandone il lavoro in piena autonomia.

Contesto di esercizio

Lavora di norma come dipendente o come gestore di un'impresa di ristorazione (ristoranti, alberghi, mense di ospedali, aziende e altre comunità). Svolge la sua attività sotto la direzione e supervisione del titolare o del direttore generale a cui si relaziona direttamente, e coordinandosi con lo staff di cucina e di sala per rispettare i tempi di servizio ai clienti.

Certificazione competenze per l'intero profilo di qualificazione

PQ 56332 FOOD & BEVERAGE MANAGER:

- ADA/UC 9999781/1396 Configurazione e ambientazione degli spazi
- ADA/UC 9999782/1397 Coordinamento delle risorse umane
- ADA/UC 9999783/1398 Gestione economico organizzativa dei servizi di ristorazione, sala e bar
- ADA/UC 9999784/1399 Progettazione del menù
- ADA/UC 25003/641 Gestione dell'approvvigionamento per le attività di cucina

DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono presentare la domanda di partecipazione alla selezione coloro che alla data di presentazione della candidatura possiedono i seguenti requisiti:

- aver compiuto il 18° anno d'età;
- essere residenti o domiciliati nella Regione Sardegna;
- essere disoccupati in possesso della attestazione "Dichiarazione di Immediata Disponibilità" (DID) con data antecedente all'inoltro della domanda di partecipazione;
- non essere, al momento della pubblicazione dell'Avviso di selezione da parte dell'Agenzia formativa, destinatario di altri percorsi formativi, fatta eccezione per i percorsi brevi per la certificazione di una o due competenze di cui all'Avviso approvato con Determinazione n. 3749 prot. n. 40312 del 15/10/2019 (voucher TVB);
- in possesso almeno di un titolo di istruzione secondaria di secondo grado:
 - per i corsi Tecnico della progettazione di prodotti turistico esperienziali e Tecnico della valorizzazione di aree naturali protette e altri siti di pregio ambientale livello minimo EQF 4;
 - per il corso Food & Beverage Manager livello minimo EQF 5.

INDENNITÀ DI FREQUENZA E RIMBORSO SPESE VIAGGI

Ai destinatari del presente Avviso è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ESEN
ENTE SCUOLA EDILE
NUORESE

indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito www.viamichelin.it come previsto dal Vademecum 1.0, conformemente a quanto disposto con nota del Direttore Generale n. 43780 del 20.10.2020. L'indennità di frequenza sarà erogata con le seguenti modalità:

- 70% con cadenza mensile solo nel caso in cui il destinatario abbia frequentato almeno l'80% delle ore previste nel mese di riferimento;
- il restante importo a saldo relativo ad ogni mensilità sarà erogato solo nel caso in cui il destinatario superi l'esame di certificazione delle competenze.

In particolare, l'indennità di viaggio e trasporto sarà quantificata rispetto al tempo medio di viaggio in misura proporzionale all'indennità oraria di frequenza del corso (2,00 euro/ora), sulla base dei seguenti criteri:

- Il tempo medio di viaggio di ciascuna tratta sarà quello risultante dal sito internet www.viamichelin.it, considerando il percorso "più rapido" dall'indirizzo di residenza dell'allievo a quello di svolgimento del corso. Detto tempo medio sarà opportunamente raddoppiato per prevedere i tempi complessivi giornalieri di "andata/ritorno";
- l'indennità di viaggio sarà corrisposta solo per tempi di percorrenza, per ciascuna tratta, da un minimo di 15 minuti ad un massimo di 90 minuti per ciascuna tratta. Pertanto, saranno erogate indennità giornaliere da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 180 minuti;
- al tempo medio di viaggio sarà applicata l'indennità di frequenza di 2 Euro/ora. Pertanto, le indennità di viaggio saranno quantificate da un minimo di 1 euro ad un massimo di 6 euro per ciascuna giornata di effettiva presenza dell'allievo risultante dai registri obbligatori.

VALUTAZIONE DEGLI APPRENDIMENTI

I percorsi formativi sono finalizzati al conseguimento della certificazione dell'intero profilo di qualificazione, la quale sarà rilasciata a seguito della conclusione del corso e del superamento della valutazione finale degli apprendimenti. La percentuale massima di assenze consentita per l'ammissione del destinatario allo svolgimento delle valutazioni degli apprendimenti è del 20% delle ore previste per ciascuna UC, al netto delle ore dedicate alle competenze chiave. Per la valutazione degli apprendimenti si applicherà la procedura descritta nella determinazione n. 6545 prot. n. 56434 del 16.12.2015 e relativa alla certificazione delle competenze in esito a un percorso formativo riconosciuto dalla Regione Autonoma della Sardegna. La certificazione rilasciata è valida su tutto il territorio comunitario ai sensi del D.Lgs. 13/2013, con riferimento alle UC del RRPQ, di cui alla D.G.R. n. 33/9 del 30.06.2015 *Istituzione del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione e del Sistema regionale per l'individuazione, validazione e certificazione delle competenze.*

PRESENTAZIONE CANDIDATURA

Le domande di partecipazione alla selezione dovranno essere presentate a partire **dal 21 febbraio 2022 e sino all'11 marzo 2022** tramite:

- PEC all'indirizzo isforapi@pec.isforapi.org
- Raccomandata A/R al seguente indirizzo **ISFOR API, via dei Carroz n. 12/A - 09131 Cagliari**
- Consegnate brevi manu c/o ISFOR API via dei Carroz n. 12/A - Cagliari o c/o ESEN via Donatori di Sangue n. 6 - Nuoro.

Tutta la modulistica necessaria per compilare la domanda di partecipazione potrà essere scaricata dal sito www.isforapi.it.

La domanda di partecipazione in formato cartaceo deve essere compilata in tutte le sue parti, firmata e inviata allegando:

- fotocopia del documento di identità in corso di validità (fronte e retro);
- fotocopia codice fiscale/tessera sanitaria;



Unione europea
Fondo sociale europeo



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



ESEN
ENTE SCUOLA EDILE
NUORESE

- attestazione di “Dichiarazione di Immediata Disponibilità” (DID) con data antecedente all’inoltro della domanda di partecipazione (<https://www.anpal.gov.it/did>);
- Curriculum Vitae redatto in formato EUROPASS e ai sensi del DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e per dichiarazioni mendaci e con l’autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del D.P.G.R. (Regolamento UE 2016/679), regolarmente sottoscritto. Dovranno essere indicati anche ulteriori titoli, abilitazioni professionali e/o esperienze lavorative nel settore valutabili secondo i criteri stabiliti nell’Avviso di selezione.

MODALITA' DI SELEZIONE

Le attività di selezione dei destinatari saranno realizzate secondo procedure ad evidenza pubblica nel rispetto dei principi generali volti a garantire parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza.

Verrà verificato il possesso dei requisiti richiesti e nella fase successiva, a parità di punteggio, avranno titolo preferenziale coloro che avranno conseguito una laurea in materie turistiche ed economiche.

Il processo di selezione sarà così articolato:

1^ fase – Verifica regolarità domanda e possesso requisiti di partecipazione

2^ fase – Valutazione titoli/esperienza dichiarati (max 20 punti – 8 per il Titolo di Studio e 12 per l’esperienza pregressa specifica nel settore)

3^ fase – Colloquio motivazionale e attitudinale (max 80 punti).

Lo svolgimento della prova di selezione avverrà, successivamente alla verifica formale della domanda di iscrizione ed allo screening curricolare, attraverso un colloquio motivazionale e attitudinale e verterà sui seguenti aspetti:

- L’interesse del candidato nei confronti del percorso formativo proposto;
- Le motivazioni che lo hanno spinto nella scelta di tale percorso formativo;
- Le competenze specifiche e trasversali possedute dal candidato;
- La predisposizione, e le eventuali competenze, funzionali allo svolgimento delle mansioni previste per la figura professionale in uscita.

Il colloquio avrà una durata di 20 minuti per ogni candidato e nel caso di soggetti con DSA verranno ammessi e presi in considerazione gli strumenti compensativi e dispensativi necessari per ogni specifica situazione. Va altresì reso noto che, durante la selezione verranno tenuti conto i principi di omogeneità, non discriminazione e parità di genere, per cui ISFOR API ed ESEN si impegnano a bilanciare la selezione al fine di garantire, se possibile, la formazione dell’aula comprendente il 50% di presenze femminili.

Le graduatorie di ammissione, nel rispetto della normativa vigente sulla Privacy, saranno disponibili nella One page di progetto e nel sito web dell’Agenzie formative ISFOR API.

Per ulteriori informazioni e supporto alla compilazione della domanda di partecipazione alla selezione potete contattarci dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 17.00 ai numeri 070/2110378-384 o tramite e-mail segreteria@isforapi.it.

TUTELA DEI DATI PERSONALI

Ai sensi dell'ex art. 13 del D. Lgs. 196/2003 recante il Codice in materia di protezione dei dati personali, successivamente modificato ed integrato dal D.Lgs 101/2018 a recepimento del Regolamento UE 2016/679 noto come General Data Protection Regulation (GDPR) la scrivente Isfor Api, in qualità di titolare del trattamento, informa che i dati personali e sensibili acquisiti formeranno oggetto di trattamento, solo ed esclusivamente ai fini necessari all'espletamento delle attività necessarie relative al progetto, nel rispetto della normativa sopra richiamata, secondo i principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

ACCETTAZIONE DELLE NORME ESPRESSE NEL BANDO

La presentazione della domanda e della documentazione allegata comporta l'accettazione da parte dei candidati di tutte le norme espresse nel presente bando.