

PERCORSI FORMATIVI VOLTI ALLA CERTIFICAZIONE DI PROFILI DI QUALIFICAZIONE INSERITI NEL REPERTORIO REGIONALE DEI PROFILI DI QUALIFICAZIONE (RRPQ) RISPONDENTI AI FABBISOGNI DI COMPETENZE ESPRESSE DAI DATORI DI LAVORO IN AMBITO REGIONALE PR SARDEGNA FSE+ 2021-2027 AL SERVIZIO DELLA DIGNITÀ

Decisione di esecuzione della Commissione C(2022) 6166 finale del 25.8.2022 che approva il programma "PR Sardegna FSE+ 2021-2027" per il sostegno a titolo del Fondo sociale europeo Plus nell'ambito dell'obiettivo "Investimenti a favore dell'occupazione e della crescita" per la regione Sardegna in Italia. CCI 2021IT05SFPR013 - Priorità 1 – "Occupazione" – Obiettivo specifico ESO 4.1 a) – Settore di intervento 134. Misure volte a migliorare l'accesso al mercato del lavoro

Avviso di selezione candidati iscritti al percorso: 56333 - Addetto al servizio mensa

CODICE DCT	N DI ORE TOTALE	N. DI ORE IN AULA	N. DI ORE IN FAD	N. DI ORE IN AZIENDA	TITOLO DI STUDIO PER L'ACCESSO AL CORSO
2023SPQ20280541_007342	396	140	40	216	Licenza media

Periodo di selezione	di	È possibile iscriversi al percorso di formazione in catalogo a partire dal 29/02/202 alle ore 16:00.
Sede formativa		Sassari – via De Martini, 18
Contatti per informazioni	per	Telefono: 079/398300 Cellulare: 328/6899491 Mail: direzione-cospes@cospes-sardegna.org Sito web: https://www.cospes-sardegna.org
Destinatari dei percorsi	dei	L'offerta formativa è rivolta esclusivamente a destinatari in possesso, in data antecedente alla presentazione della DPT (Domanda di partecipazione telematica), dei seguenti requisiti: <ul style="list-style-type: none"> ▪ essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna; ▪ aver compiuto il diciottesimo anno di età; ▪ essere disoccupati (ai sensi del combinato disposto dell'art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell'art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID); ▪ aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP), ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità; ▪ essere in possesso della licenza media (2 livello EQF).
Modalità candidatura	di	I destinatari dell'offerta formativa potranno presentare un'unica Domanda di Partecipazione Telematica (DPT) per uno dei percorsi formativi presenti nel catalogo. Le candidature avvengono esclusivamente attraverso il Sistema di acquisizione delle iscrizioni disponibile sul Portale Sardegna Lavoro

	<p>www.sardegna lavoro.it. L'accesso al portale avviene attraverso la propria identità digitale (SPID, CNS o altra modalità). Il sistema effettuerà il controllo automatico con riferimento al requisito del possesso del Patto di Servizio Personalizzato (PSP) e, nel caso di esito positivo, consentirà l'iscrizione al percorso formativo. In caso contrario, il cittadino dovrà recarsi al CPI territorialmente competente per sottoscrivere il PSP.</p> <p>Le DPT dovranno essere presentate collegandosi al presente link https://www.sardegna lavoro.it e seguendo il seguente percorso:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selezionare il link "Accedi / Registrati", presente nella home page del portale www.sardegna lavoro.it 2. Selezionare il pulsante "AUTENTICATI CON SPID/TS-CNS" per l'autenticazione della propria identità tramite SPID/TS-CNS 3. Visualizzare la pagina personale del profilo "cittadino" 4. Selezionare il link "Area servizi" posto nel menù di navigazione di sinistra 5. Selezionare il link "Formazione" 6. Selezionare il link "Cerca Profilo di Qualificazione" 7. Selezionare il pulsante "PROCEDI" 8. Cercare i percorsi di formazione compilando i filtri di ricerca 9. Selezionare l'icona "Compila DPT" in corrispondenza del percorso di interesse per accedere al form e compilare tutte le sezioni <p>Al termine della compilazione selezionare il link a sinistra "Invia" per inviare la Domanda.</p> <p>Coloro che non dispongono di adeguata strumentazione informatica per l'iscrizione possono recarsi, previo appuntamento, presso l'Agenzia formativa per essere supportati nell'invio della domanda telematica.</p>
<p>Indennità riconosciute</p>	<p>Ai destinatari è riconosciuta un'indennità di frequenza pari a € 2,00/ora e un'ulteriore indennità parametrata all'indennità di frequenza e al tempo medio di viaggio calcolato sul sito www.viamichelin.it. L'indennità di frequenza sarà erogata con le seguenti modalità:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ 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.
<p>Certificazioni previste</p>	<p>Certificazione del profilo di qualificazione da repertorio regionale dei profili di qualificazione (RRPQ). La certificazione di un intero profilo di qualificazione rilasciata a seguito della conclusione del percorso formativo e del superamento della valutazione finale degli apprendimenti è valida su tutto il territorio nazionale e riconoscibile a livello comunitario ai sensi del D.lgs. 13/2013.</p>
<p>Selezione dei partecipanti</p>	<p>Il presente avviso garantisce il rispetto dei principi orizzontali dei Regolamenti dell'Unione Europea (art. 9 Reg. (UE) n. 2021/1060 e art. 6 e 8 Reg. (UE) n. 2021/1057 FSE+) e quindi: diritti fondamentali e Carta dei diritti fondamentali dell'UE; parità tra uomini e donne, integrazione di genere e integrazione della prospettiva di genere; escludere discriminazioni fondate su genere, origine razziale o etnica, religione o convinzioni personali, disabilità, età od orientamento sessuale e prevedere il riferimento al rispetto dei diritti delle</p>

persone con disabilità (Convenzione delle Nazioni Unite sui diritti delle persone con disabilità – UNCRPD).

L’Avviso si ispira inoltre al principio del “non arrecare danno significativo (cd. “Do No Significant Harm” - DNSH) , secondo il quale nessuna misura finanziata deve arrecare danno agli obiettivi ambientali e ostacolare la mitigazione dei cambiamenti climatici, in coerenza con l'art. 17 del Regolamento (UE) 2020/852 e al principio del contributo all’obiettivo climatico e digitale (cd. Tagging), teso al conseguimento e perseguimento degli obiettivi climatici e della transizione digitale.

Il “punto di contatto qualificato” per la Carta dei diritti fondamentali dell’Unione europea è Dottor Michele Sau Funzionario dell’Assessorato del Lavoro e della Formazione professionale al quale è demandato il compito di istruire eventuali reclami all’indirizzo mail emailpuntodicontattofseplus@regione.sardegna.it

Al link: <http://www.sardegnaprogrammazione.it/programmi/fse-2021-2027/punto-di-contatto/> è possibile consultare i seguenti documenti:

- Carta dei diritti fondamentali dell’Unione Europea;
- Modulo per la segnalazione dei reclami – Carta dei Diritti;
- Modulo per la segnalazione dei reclami – Convenzione

I percorsi formativi sono rivolti ad un numero di destinatari pari a **quindici**. Il percorso formativo sarà ammesso a finanziamento quando avrà raggiunto i dodici iscritti.

La selezione avverrà secondo i seguenti passaggi:

1. **Verifica del possesso dei requisiti minimi** nello specifico:
 - **essere residenti o domiciliati nella Regione Autonoma della Sardegna;**
 - **aver compiuto il diciottesimo anno di età;**
 - **essere disoccupati** (ai sensi del combinato disposto dell’art. 19 del D.Lgs. n. 150/2015 e dell’art. 4, comma 15-quater del D.L. n. 4/2019) e aver reso ai Centri per l'impiego operanti nel territorio regionale **la dichiarazione di immediata disponibilità al lavoro (DID);**
 - **aver stipulato il Patto di Servizio Personalizzato (PSP)**, ai sensi del D.Lgs 150/15 art. 20 e s.m.i. - D.L. n. 4/19 convertito con L. n. 26/19 e s.m.i. - D.M. 5/11/2021 G.U. 306 del 27/12/21, e che il medesimo sia in corso di validità;
 - **essere in possesso della licenza media (livello EQF 2).**
2. **Verifica dei requisiti preferenziali:**
 - Titoli di studio o formativi ed esperienza lavorativa o gratuita nel settore;
 - Disponibilità alla frequenza.
3. **Colloquio motivazionale.**

DESCRIZIONE DI DETTAGLIO DEL PERCORSO DI QUALIFICAZIONE: 56333 - Addetto al servizio mensa

Descrizione:	L'addetto al servizio mensa partecipa alla preparazione dei cibi con aiuto significativo alla cucina, alla loro distribuzione e provvede alle operazioni di pulizia, riordino e riassetto dei locali, impianti, dotazioni e attrezzature della mensa.
Contesto di esercizio	L'addetto al servizio mensa opera generalmente con contratto di lavoro dipendente - talvolta a carattere stagionale - sia nelle imprese di media e grande dimensione che si occupano di ristorazione collettiva (mense aziendali, scolastiche, ospedaliere) che in contesti di piccole imprese (take away, gastronomie). Svolge attività di tipo esecutivo, individualmente ma anche in team. Si relaziona con lo chef di cucina, il cuoco, e lo staff del bar

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
1	9999785/1400 Approvvigionamento, conservazione e stoccaggio delle materie prime	Curare la conservazione e lo stoccaggio, segnalando le eventuali esigenze di approvvigionamento ai responsabili delle forniture, di generi alimentari freschi (frutta, verdura, latticini, pesce, carne, ecc), cibi destinati alla cucina fredda o alla cottura e cibi caldi secondo i principi, le procedure e le disposizioni previste dalla specifica legislazione europea e nazionale nel settore merceologico alimentare e di somministrazione al pubblico di alimenti e bevande, nonché verificare la rispondenza delle merci consegnate dai fornitori sia in termini quantitativi che qualitativi.

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Controllare il funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione dei prodotti, verificandone la manutenzione periodica e segnalando eventuali necessità di manutenzione straordinaria 2. Controllare lo stato di conservazione delle materie prime stoccate 3. Curare la pulizia degli ambienti e dei locali di conservazione, nonché la propria tenuta personale, secondo le procedure e le norme igienico-sanitarie in materia 4. Individuare e trasmettere al responsabile incaricato delle forniture le esigenze di approvvigionamento secondo il fabbisogno della cucina sostituendo i prodotti scaduti o non conformi agli standard di qualità ed integrando i prodotti consumati 5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP 6. Provvedere alla sistemazione e conservazione delle materie prime alimentari approvvigionate in locali o contenitori dotate di efficaci tecnologie del freddo 7. Registrare gli approvvigionamenti di materie prime in entrata e le consegne dei prodotti in uscita per consentirne la rintracciabilità in ottemperanza alle disposizioni normative 8. Verificare il rispetto dei tempi di consegna dei fornitori segnalando eventuali non conformità riscontrate

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche di funzionamento dei macchinari per la conservazione/refrigerazione degli alimenti 2. Caratteristiche, provenienza, deperibilità delle materie prime 3. Cura, manutenzione e pulizia degli spazi e delle attrezzature di stoccaggio 4. Elementi di logistica per la gestione della movimentazione e dello stoccaggio delle materie prime 5. Fabbisogni di breve periodo di materie prime da parte della cucina 6. Informazioni essenziali in merito ad approvvigionamenti e consegne e modalità di registrazione e conservazione di tali informazioni 7. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 8. Normativa in materia di salute e sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro 9. Principali sistemi e tecniche di conservazione delle materie prime alimentari, dei semilavorati e dei prodotti finiti 10. Strumenti e tecniche di manutenzione, pulizia e igienizzazione degli spazi destinati alla conservazione e allo stoccaggio dei prodotti alimentari
2	9999786/1401 Allestimento e pulizia degli ambienti, delle attrezzature e degli utensili di cucina	Preparare, pulire e riordinare la cucina e le relative attrezzature necessarie nel rispetto delle normative di sicurezza ed igienico-sanitarie vigenti
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Effettuare la manutenzione ordinaria dei macchinari e delle apparecchiature di cucina secondo i parametri definiti dall'azienda produttrice e delle norme di sicurezza 2. Eseguire le operazioni periodiche di igienizzazione delle attrezzature, delle dotazioni, degli utensili utilizzati, secondo le procedure previste dalla normativa igienico-sanitaria ed utilizzando in sicurezza i prodotti adeguati 3. Eseguire le operazioni quotidiane di pulizia degli utensili, delle attrezzature, delle macchine e degli spazi adibiti alla preparazione e cottura degli alimenti in sicurezza 4. Organizzare la disposizione degli utensili e delle apparecchiature di cucina in funzione delle sequenze di preparazione dei cibi, al fine di garantire l'utilizzo ottimale dell'area cucina 5. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature per la pulizia 2. Caratteristiche e funzionalità delle attrezzature, macchinari ed utensili da cucina 3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza del lavoratori sui luoghi di lavoro 4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 5. Principali componenti e caratteristiche prestazionali dei prodotti per la pulizia (detergenti, sgrassanti, igienizzanti, ecc.) 6. Tecniche di igienizzazione e sanificazione di ambienti, arredi ed utensili per la somministrazione di cibi e bevande 7. Tecniche di pulizia e manutenzione delle attrezzature
3	9999787/1402 Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base	Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni, e rispettando i principi HACCP ("Hazard analysis and critical control points") e le 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.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Applicare tecniche taglio e pulizia degli ingredienti alimentari in sicurezza 2. Comprendere i tempi di esecuzione del lavoro in relazione alle richieste della sala 3. Identificare le caratteristiche e la qualità delle materie prime e dei semilavorati 4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 5. Operare efficacemente nell'ambito della brigata di cucina al fine di ridurre i tempi di lavorazione e migliorare il prodotto realizzato 6. Predisporre le materie prime per la cottura 7. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP 8. Selezionare e dosare le materie prime da utilizzare in funzione della qualità e delle quantità previste dalle ricette

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 2. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità 3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza del lavoratori sui luoghi di lavoro 4. Organizzazione della cucina e processi di lavoro 5. Principali tecniche di lavorazione/trasformazione dei cibi per comprendere le indicazioni di lavorazione ed eseguire correttamente le relative operazioni 6. Principali tecnologie e attrezzature per la trasformazione e cottura delle materie prime e loro funzionamento per un utilizzo in condizioni di sicurezza 7. Tecniche di working group e gestione dei conflitti
4	9999788/1403 Servizio al banco	Effettuare il servizio al banco, esponendo le caratteristiche dei prodotti offerti e preparando i piatti secondo le richieste del cliente. Preparare il banco e la cucina secondo le indicazioni di allestimento ricevute rispetto alla disposizione, ed effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine del servizio.
	Abilità	<ol style="list-style-type: none"> 1. Provvedere all'adeguamento alla Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione, mediante implementazione e monitoraggio del sistema HACCP 2. Effettuare le operazioni di riassetto e pulizia al termine delle consumazioni e al termine del servizio 3. Identificare le caratteristiche dei prodotti offerti 4. Operare applicando tecniche per la corretta gestione dei rifiuti alimentari e per la gestione di rumori, fumi, odori e altre emissioni 5. Operare efficacemente nell'ambito del gruppo di lavoro 6. Preparare il banco e la cucina secondo le indicazioni di allestimento ricevute 7. Recepire le richieste del cliente e impiattare le pietanze offerte

N	Denominazione ADA/UC	Descrizione della performance
	Conoscenze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Caratteristiche merceologiche, nutrizionali ed organolettiche degli alimenti per pulire e preparare le materie prime salvaguardandone la qualità 2. Modalità di carico e scarico del banco 3. Normativa e procedure aziendali in materia di salute e sicurezza del lavoratori sui luoghi di lavoro 4. Normativa HACCP per quanto riguarda: igiene e sicurezza dei prodotti destinati all'alimentazione; implementazione e monitoraggio del sistema HACCP; normativa per la sicurezza alimentare (controlli, certificazione e rintracciabilità) 5. Tecniche del servizio al banco 6. Tecniche di comunicazione efficace 7. Tecniche di lavoro in gruppo e gestione dei conflitti 8. Tecniche di porzionamento e rifinitura piatti 9. Tecniche di riassetto degli ambienti 10. Tecniche e strumenti di pulizia del banco e degli spazi riservati alla somministrazione
	Trasversali	Informatica
	Trasversali	Imprenditorialità