



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
 REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
 Assessoradu de su Traballu, Formatzione Professionale, Cooperatzione e
 Segurantzia Sotziale
 Assessorato del Lavoro, Formazione Professionale, Cooperazione e
 Sicurezza Sociale



AVVISO PUBBLICO “ATTIVITÀ INTEGRATE PER L'EMPOWERMENT, LA FORMAZIONE PROFESSIONALE, LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE, L'ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO, LA PROMOZIONE DI NUOVA IMPRENDITORIALITÀ, LA MOBILITÀ TRANSNAZIONALE NEGLI AMBITI DELLA GREEN & BLUE ECONOMY” - LINEA B – Asse Prioritario 1 Occupazione

LA FONDAZIONE CASA DI CARITÀ ARTI E MESTIERI – ONLUS comunica che dal 12/06/2017 al 28/06/2017 sono aperte le iscrizioni per la partecipazione ai seguenti percorsi **GRATUITI**:

| Progetto CUP/CLP | Denominazione Corsi | Durata | Ore | Titoli rilasciati | Sede | Allievi | Servizi di orientamento e accompagnamento al lavoro |
|--|--|---------|------------------------------|--|--------|---------|---|
| TEPILORA: TERRA E MARE CUP:E17B16001180009 CLP:1001031855GB160003 CONV. N. 0016953/CONV/176 | <u>GUIDA AMBIENTALE ESCURSIONISTICA</u> | 10 MESI | 800 (600 + 200 tirocinio) | Qualifica RRPQ Regione Sardegna | Bitti | 16 | 40 ore |
| | <u>WEB MARKETING E ORGANIZZAZIONE DI EVENTI CULTURALI LEGATI ALL'AMBIENTE</u> | 3 MESI | 120 | Certificazione di competenze RRPQ Regione Sardegna | Posada | 16 | 40 ore |

DESTINATARI: inattivi, inoccupati, disoccupati, con particolare riferimento ai disoccupati di lunga durata, residenti o domiciliati nei comuni di: Lodé, Torpé, Posada e Bitti. Sarà garantita una quota del 45% alle donne.

REQUISITI DI ACCESSO: **Guida Ambientale Escursionistica:** laurea triennale in discipline afferenti alle materie biologiche e naturali, ambientali, geologiche, agrarie e forestali, oppure diploma di scuola secondaria di secondo grado (il possesso dei titoli è richiesto per l'iscrizione al Registro Regionale Guide Ambientali Escursionistiche). **Web Marketing e Organizzazione di eventi culturali legati all'ambiente:** diploma di scuola secondaria di secondo grado.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE: Le domande di iscrizione, con allegati i documenti di identità in corso di validità e i CV dei candidati, dovranno pervenire a mano o tramite raccomandata A/R, a pena di esclusione, **ENTRO LE ORE 13.00 DEL 28/06/2017** al seguente indirizzo: **Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus, via Manzoni 30, 08100 Nuoro (non farà fede il timbro postale)**. La modulistica di iscrizione può essere scaricata dal sito www.casadicarita.org o ritirata direttamente presso la sede dell'Agenda Formativa. Tutte le comunicazioni verranno pubblicate sul sito www.casadicarita.org e sulla fanpage di Facebook <https://www.facebook.com/casadicaritaNuoro>

MODALITÀ SELEZIONE ALLIEVI: gli allievi in possesso dei requisiti minimi affronteranno due prove di selezione relativamente al corso prescelto: un test multidisciplinare e un colloquio motivazionale, il cui punteggio determinerà la stesura della graduatoria. Gli esiti di selezione verranno pubblicati sul sito www.casadicarita.org

Per ulteriori informazioni telefonare al numero **0784/255001** dal lunedì al venerdì, dalle ore 9,00 alle ore 14,00 o inviare una mail all'indirizzo: centro.nuoro@casadicarita.org

SCHEDA PERCORSI Green & Blue Economy: Linea B

Il corso **Guida ambientale escursionistica** permetterà ai partecipanti l'acquisizione di quelle competenze richieste per l'iscrizione al Registro Regionale delle Guide Ambientali Escursionistiche. Le attività di formazione in alternanza verranno svolte presso cooperative turistiche, associazioni, enti o società pubbliche/ private che erogano servizi turistici e/o culturali

Sede: **Bitti**

Durata in ore: **800 (di cui 200 tirocinio)**

Destinatari: **16 allievi, di cui 8 donne**

Avvio del percorso: **settembre 2017 (selezione a luglio)**

Requisiti minimi: laurea triennale in discipline afferenti alle materie biologiche e naturali, ambientali, geologiche, agrarie e forestali, oppure diploma di scuola secondaria superiore

| <i>N.</i> | <i>TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA</i> | <i>DURATA TOTALE (ORE)</i> | <i>DI CUI ORE DI ALTERNANZA PRESSO IMPRESA</i> |
|-----------|---|------------------------------------|--|
| 1 | Comunicazione e dinamica dei gruppi | 40 | |
| 2 | Pari Opportunità | 5 | |
| 3 | Prevenzione, infortunistica e primo soccorso | 25 | |
| 4 | Lingua Inglese | 60 | |
| 5 | Botanica, zoologia ed etologia dell'ambiente sardo/cenni di micologia | 50 | 10 |
| 6 | Cenni di climatologia e meteorologia | 20 | |
| 7 | Sociologia e Psicologia del comportamento turistico | 30 | |
| 8 | Antropologia ed etnografia delle tradizioni popolari | 30 | |
| 9 | Adempimenti amministrativi | 10 | |
| 10 | Normativa ambientale | 10 | |
| 11 | Interpretazione e diffusione della cultura ambientale | 50 | 20 |
| 12 | Orientamento, cartografia, sentieristica e segnaletica | 90 | 30 |
| 13 | Marketing turistico e territoriale e web | 60 | |

| | | | |
|--------|---|-----|-----|
| | comunicazione | | |
| 14 | Progettazione di percorsi di fruizione escursionistici, sportivi e naturalistici | 60 | 20 |
| 15 | Organizzazione di percorsi di fruizione escursionistici, sportivi e naturalistici | 60 | 20 |
| 16 | Tirocinio operativo | 200 | |
| TOTALE | | 800 | 100 |

| ELENCO DELLE ADA | | | | |
|------------------|------------|---|--|----------------------------------|
| N. | CODICE ADA | DENOMINAZIONE ADA | DENOMINAZIONE PERFORMANCE | PROFILI A CUI L'ADA È ASSOCIATA |
| 1 | 9999180 | Ideazione e predisposizione di itinerari di visita | Effettuare la progettazione di itinerari di interesse naturalistico ambientale prevedendo i livelli di complessità, la strumentazione/abbigliamento necessari e tutte le misure per garantire la sicurezza. | Guida ambientale-escursionistica |
| 2 | 9999182 | Realizzazione del servizio di accompagnamento in escursioni | Accompagnare i clienti nelle escursioni e negli itinerari concordati illustrando loro le peculiarità geografiche locali e diffondendo la conoscenza delle ricchezze naturalistiche e ambientali del territorio | |
| 3 | 9999183 | Comunicazione col cliente e rilevazione del livello di gradimento del servizio (customer care, customer satisfaction) | Comunicare in modo efficace con i clienti effettivi e potenziali ed assisterli durante l'escursione gestendo eventuali situazioni di disagio o di emergenza e rilevando il livello di soddisfazione sulla qualità del servizio offerto | |
| 4 | 9999215 | Coordinamento dei servizi e dei mezzi di trasporto | Gestire i servizi ed i mezzi di trasporto previsti coordinandone tempi e modi di fruizione da parte del cliente, in relazione alla tipologia di mezzi disponibili ed alle caratteristiche degli spostamenti e dei viaggi da effettuare, e curando i rapporti con enti istituzionali del territorio | |

Il corso di **Web Marketing e Organizzazione di eventi culturali legati all'ambiente** è finalizzato alla certificazione della competenza "Organizzazione e gestione degli eventi e delle attività promozionali" Ada 20126 del RRPQ Regione Autonoma della Sardegna. La figura professionale così formata avrà acquisito le competenze specifiche del settore del web marketing e dell'organizzazione di eventi e manifestazioni culturali – relativi alla promozione e valorizzazione dei servizi turistici e culturali già esistenti nel Parco Tepilora –, adottando strategie di comunicazione idonee a trasmettere l'immagine del prodotto Parco a target di turismo locale, nazionale ed internazionale, attraverso tecniche adeguate di marketing territoriale e digitale

Sede: **Posada**

Durata in ore: **120**

Destinatari: **16 allievi, di cui 8 donne**

Avvio del percorso: **settembre 2017 (selezione a luglio)**

Requisiti minimi: **diploma di scuola secondaria superiore**

| ELENCO DELLE ADA | | | | |
|------------------|------------|--|---|---|
| N. | CODICE ADA | DENOMINAZIONE ADA | DENOMINAZIONE PERFORMANCE | PROFILI A CUI L'ADA È ASSOCIATA |
| 1 | 20126 | Organizzazione e gestione degli eventi e delle attività promozionali | Pianificare le attività promozionali e l'organizzazione degli eventi funzionali al posizionamento del parco, area protetta o sito Rete Natura 2000 sul mercato ed a realizzare l'obiettivo di riconoscibilità, miglioramento e/o rafforzamento della sua immagine presso i propri stakeholder | Tecnico responsabile della gestione di aree protette, parchi, oasi naturalistiche e siti Rete natura 2000 |

| N. | TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA | DURATA TOTALE (ORE) | DI CUI ORE DI ALTERNANZA PRESSO IMPRESA |
|--------|--|---------------------|---|
| 1 | Tecniche di relazione, comunicazione e rilevazione della customer satisfaction | 30 | |
| 2 | Web marketing | 50 | 10 |
| 3 | Organizzazione di eventi culturali | 40 | 10 |
| TOTALE | | 120 | 20 |

Il corso di **Monitoraggio ambientale**, della durata di 90 ore, è finalizzato alla certificazione della competenza "Coordinamento delle attività di controllo del parco/area protetta o sito Rete Natura 2000 e di monitoraggio della componente biotica e abiotica". Il corso ha come obiettivo quello di orientare gli allievi verso un settore di sicuro sviluppo occupazionale, come l'analisi, la gestione e la pianificazione territoriale, di vario grado e livello, mediante l'utilizzo di strumenti e tecnologie innovative.

Sede I edizione: **Lodè**

Durata in ore: **90**

Destinatari: **16 allievi, di cui 8 donne**

Avvio del percorso: **ottobre 2017**

Requisiti minimi: **diploma di scuola secondaria superiore**

| ELENCO DELLE ADA | | | | |
|------------------|------------|---|---|---|
| N. | CODICE ADA | DENOMINAZIONE ADA | DENOMINAZIONE PERFORMANCE | PROFILI A CUI L'ADA È ASSOCIATA |
| 1 | 669 | Coordinamento delle attività di controllo del parco/area protetta o sito Rete Natura 2000 e di monitoraggio della componente biotica e abiotica | Coordinare le attività di controllo del parco/area protetta o sito Rete Natura 2000 e delle attività di monitoraggio del patrimonio ambientale, tenendo sotto controllo lo status della componente biotica e abiotica | Tecnico responsabile della gestione di aree protette, parchi, oasi naturalistiche e siti Rete natura 2000 |

| N. | TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA | DURATA TOTALE (ORE) | DI CUI ORE DI ALTERNANZA PRESSO IMPRESA |
|--------|---------------------------------|---------------------|---|
| 1 | Ecologia e normativa ambientale | 30 | |
| 2 | Monitoraggio ambientale | 60 | 10 |
| TOTALE | | 90 | 10 |

Il corso di **Lingua inglese e gestione della comunicazione con il cliente** si rivolge a persone con una forte predisposizione alle relazioni interpersonali, dotate di empatia e di spiccate capacità decisionali, capaci di lavorare in gruppo, orientate al cambiamento e pronte a cogliere le opportunità legate ai nuovi sbocchi professionali del settore di riferimento, nonché ben inserite nel territorio e con interesse e passione per la valorizzazione sostenibile dello stesso.

Sede I edizione: **Torpè**

Sede II edizione: **Lodè**

Durata in ore: **140 (per edizione)**

Destinatari: **16 allievi, di cui 8 donne**

Avvio del percorso: **febbraio 2018**

Requisiti minimi: **diploma di scuola media inferiore**

| ELENCO DELLE ADA | | | | |
|------------------|------------|--|---|---|
| N. | CODICE ADA | DENOMINAZIONE ADA | DENOMINAZIONE PERFORMANCE | PROFILI A CUI L'ADA È ASSOCIATA |
| 1 | 20027 | Gestione della comunicazione e delle relazioni informative, promozionali e commerciali con i clienti | Fornire informazioni rispondenti alle richieste del cliente e illustrare maniera esaustiva i servizi proposti | Operatore dei servizi di informazione, accoglienza e promozione turistica |

| N. | TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA | DURATA TOTALE (ORE) | DI CUI ORE DI ALTERNANZA PRESSO IMPRESA |
|--------|--|---------------------|---|
| 1 | Tecniche di relazione, comunicazione e rilevazione della customer satisfaction | 20 | |
| 2 | Gestione del contatto con il cliente | 40 | 10 |
| 3 | Lingua Inglese | 80 | 10 |
| TOTALE | | 140 | 20 |

Il corso di **Gastronomia naturale** è finalizzato alla certificazione della competenza "Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente" Ada 20025 del RRPQ Regione Autonoma della Sardegna, nonché alla valorizzazione della tradizione gastronomica del territorio del Parco Tepilora, attraverso la riscoperta ed il recupero dell'utilizzo di erbe, bacche e frutti selvatici, in passato utilizzati nella cucina locale.

Sede: teoria **Posada** pratica **Torpè**

Durata in ore: **120**

Destinatari: **16 allievi, di cui 8 donne**

Avvio del percorso: **febbraio 2018**

Requisiti minimi: **diploma di scuola media di I grado**

| ELENCO DELLE ADA | | | | |
|------------------|------------|-------------------|---------------------------|---------------------------------|
| N. | CODICE ADA | DENOMINAZIONE ADA | DENOMINAZIONE PERFORMANCE | PROFILI A CUI L'ADA È ASSOCIATA |

| | | | | |
|---|-------|--|---|-----------------------------|
| 1 | 20025 | Confezionamento formale dell'elaborato per la presentazione al cliente | Impiattare e decorare gli alimenti in modo creativo e con gusto estetico, 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. | Operatore di cucina (cuoco) |
|---|-------|--|---|-----------------------------|

| N. | TITOLO DELL' UNITÀ FORMATIVA | DURATA TOTALE (ORE) | DI CUI ORE DI ALTERNANZA PRESSO IMPRESA |
|--------|--|---------------------|---|
| 1 | Tecniche di relazione e comunicazione con il cliente | 10 | |
| 2 | Turismo gastronomico e il valore dei Social Media | 10 | |
| 3 | Preparazione di piatti semplici | 50 | 10 |
| 4 | Tecniche creative per la presentazione di un piatto | 50 | 10 |
| TOTALE | | 120 | 20 |