

Indennità:

La frequenza al corso è gratuita. Agli allievi saranno **riconosciute le indennità' di viaggio**, se dovute, quantificate sulla base delle tariffe relative ai servizi automobilistici extraurbani forniti dalla società ARST. I rimborsi delle spese di viaggio equivalgono al costo totale dell'abbonamento annuale studenti (AAS), calcolati sulla base della distanza chilometrica tra la sede dell'attività formativa d'aula e l'indirizzo di residenza del destinatario. **Saranno inoltre forniti a ciascun allievo titolare un tablet, i materiali didattici e gli indumenti protettivi di lavoro.**

...in più

Progetto AVATAR con il CNR

Avatar è un progetto sviluppato dall'Istituto di Fisiologia Clinica del CNR di Pisa in linea con il programma europeo Guadagnare Salute, atto a promuovere stili di vita e comportamenti in grado di contrastare il peso delle malattie croniche degenerative, di grande impatto epidemiologico e mantenere e migliorare il benessere psicofisico degli adolescenti e futuri adulti cittadini

Gamification

"L'idea di base è quella di coinvolgere gli allievi in un grande gioco di ruolo dove l'evoluzione dei personaggi dipende interamente dalla loro capacità scolastica e di collaborazione in classe."

F. Viola

PER MAGGIORI INFO:

Formatica scarl: ref.Daniela Palma 050 580187 - palma@formaticait.it
Araform srl: 070 292545 - araformiefp@gmail.com

CAGLIARI

6 percorsi leFP quarta annualità



Qualifica di IV Livello



Prerequisiti

Possono accedere al percorso soggetti residenti o domiciliati in Sardegna in possesso di una qualifica di III livello attraverso una domanda di partecipazione telematica che sarà disponibile sul sito [www.sardegnalavoro.it](http://www.sardegنالavoro.it).



990 ore totali suddivise in 495 ore di aula e 495 di alternanza scuola-lavoro

Presentazione domande entro il 31/01/19

Tecnico di CUCINA

3 edizioni

Occupazione in ristoranti, alberghi, attività di ristorazione collettiva e attività di ristorazione mobile come catering. Il Tecnico di Cucina sarà in grado di utilizzare metodologie, strumenti e informazioni specializzate per svolgere attività relative alla preparazione pasti, con competenze relative all'analisi del mercato e dei bisogni della committenza, alla predisposizione dei menù, alla cura ed elaborazione di prodotti cucinati e di piatti allestiti.



Tecnico di Trasformazione Agroalimentare

2 edizioni

La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative sia ai processi di trasformazione alimentare nei diversi settori, sia all'approvvigionamento e allo stoccaggio, con competenze di controllo di prodotto e di relazione con i fornitori.

Tecnico di SALA e BAR

unica edizione

Il Tecnico dei servizi di sala e bar interviene con autonomia, nel quadro di azione stabilito e delle specifiche assegnate. La formazione tecnica nell'utilizzo di metodologie, strumenti e informazioni specializzate gli consente di svolgere attività relative al servizio di sala e bar, con competenze funzionali alla programmazione e organizzazione dell'attività di sala e di bar.

