

**FONDO ASILO, MIGRAZIONE INTEGRAZIONE 2014-2020**

Obiettivo specifico 2 Integrazione / Migrazione legale - Obiettivo nazionale 2 Integrazione

IMPACT SARDEGNA (PROG-2400)

CUP: E79F18000390007

Avviso di Selezione

Lo IAL Sardegna srl Impresa Sociale, in collaborazione con ACLI Cagliari, nell'ambito delle attività del WP9 -**Innalzamento delle competenze dei migranti e Orientamento al mercato del lavoro**, ad essa assegnate, all'interno del Progetto **IMPACT SARDEGNA (PROG 2400)**, finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali a valere sulle risorse del Fondo Asilo Migrazione e Integrazione (FAMI)2014-2020- OS2 Integrazione/Migrazione legale - ON2 Integrazione - per il consolidamento dei Piani d'intervento regionali per l'integrazione dei cittadini di Paesi Terzi, pubblicato con Decreto Ministeriale 29 del 01 marzo 2018, seleziona n.**60** destinatari per la partecipazione a n.4 percorsi formativi della durata di 90 ore, di cui al seguente dettaglio:

| Titolo | Utenti | Durata | Requisiti di ammissione |
|--|--------|--------|--|
| Sartoria - Preparazione dei pretagliati al confezionamento Sede Oristano- Via Cagliari, 24 - 09170 | 15 | 90 ore | <ul style="list-style-type: none"> - Cittadini di Paesi Terzi - Maggiore età |
| Sartoria -Preparazione dei pretagliati al confezionamento Sede Olbia- Via Galvani, 64 - 07026 | 15 | | <ul style="list-style-type: none"> - Cittadini di paesi Terzi - Maggiore età |
| Ristorazione- Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base Sede Nuoro- Via Quinto Orazio Flacco, snc -c/o ITC S. Satta- 08100 | 15 | | <ul style="list-style-type: none"> - Cittadini di Paesi Terzi - Maggiore età |
| Ristorazione- Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base Sede Sassari- Via G. Prati ,22/28 - 07100 | 15 | | <ul style="list-style-type: none"> - Cittadini di Paesi Terzi - Maggiore età |

IL PROGETTO IMPACT SARDEGNA – Promosso dalla Regione Autonoma della Sardegna, in partenariato con soggetti qualificati del territorio, è finanziato dal Ministero del Lavoro e delle Politiche sociali a valere sulle risorse del Fondo Asilo Migrazione e Integrazione (FAMI). Il progetto, in continuità con gli interventi degli ultimi anni, intende consolidare il sistema territoriale in materia di integrazione dei Cittadini di Paesi Terzi agendo positivamente sulle diverse componenti e momenti della vita del cittadino.



FONDO ASILO, MIGRAZIONE INTEGRAZIONE 2014-2020

Obiettivo specifico 2 Integrazione / Migrazione legale - Obiettivo nazionale 2 Integrazione

IMPACT SARDEGNA (PROG-2400)

CUP: E79F18000390007

I Percorsi Formativi - Sono finalizzati all'incremento delle skill dei migranti, considerate strumento essenziale nel percorso di inserimento socio-economico dell'individuo. Durante questa fase si cercherà di valorizzare l'esperienza e la conoscenza, promuovere i saperi e gli apprendimenti significativi atti a garantire il successo formativo e professionale, incoraggiare l'apprendimento cooperativo e "includere insegnando", cioè trasformare il gruppo in ambiente di apprendimento in co-costruzione. In coerenza con la normativa regionale, **i percorsi si concluderanno con la verifica delle competenze acquisite in presenza di una commissione secondo il regime transitorio di certificazione delle competenze in esito a percorsi formativi, in regime di finanziamento pubblico o di auto-finanziamento, riconosciuti dalla Regione Autonoma della Sardegna di cui alla Determinazione n. 6545 del 16/12/2015.**

OBIETTIVI DEI PERCORSI

- ✓ **Sartoria** - Il percorso proposto muove dalla volontà di recuperare figure artigianali che offrono opportunità concrete di inserimento in un panorama lavorativo ricco di storia, valorizzando la creatività e le origini culturali di chi le esercita ma che rappresentano anche un'opportunità di miglioramento del proprio quotidiano. Gli utenti saranno difatti accompagnati nell'acquisizione delle tecniche di taglio, cucito, decorazione e, al contempo stimolati nella creazione di abiti e accessori, che richiamino le tradizioni di origine e quelle locali.
- ✓ **Ristorazione** - Al termine del periodo di formazione, gli utenti saranno in grado di effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco e seguendone le indicazioni di realizzare ricette combinando caratteristiche dei prodotti, tecniche di preparazione, regole e tempistiche di cottura, tecnologia di apparecchi e strumenti per la cucina in modo accontentare le esigenze dei consumatori e le tendenze del mercato, nel rispetto dei principi HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) e delle 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.

CARATTERISTICHE DEI PERCORSI

Tutti i percorsi formativi sono strutturati in una prima fase di formazione teorica da realizzarsi in aula integrata da un'attività di sperimentazione pratica in laboratorio. Le metodologie adottate sono di tipo attivo, incentrate sulla sperimentazione pratica delle nozioni e delle tecniche acquisite, sul dialogo e sulla condivisione dei saperi, delle esperienze e del vissuto dei partecipanti. Qualora se ne riscontrasse il bisogno, l'attività formativa sarà accompagnata da interventi di mediazione culturale realizzati con il coinvolgimento delle associazioni e degli enti aderenti alla rete di progetto

**FONDO ASILO, MIGRAZIONE INTEGRAZIONE 2014-2020**

Obiettivo specifico 2 Integrazione / Migrazione legale - Obiettivo nazionale 2 Integrazione

IMPACT SARDEGNA (PROG-2400)

CUP: E79F18000390007

e/o dalle altre associazioni di migranti presenti sul territorio di riferimento e/o dai singoli mediatori culturali.

LOCALIZZAZIONE DEI PERCORSI

Tenendo in considerazione l'incidenza della popolazione straniera sul territorio regionale, si prevede di realizzare i percorsi formativi nelle Province di Sassari, Oristano, Nuoro.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

- Cittadini di Paesi Terzi regolarmente soggiornanti in Italia, maggiorenni.

ATTESTAZIONI FINALI - Gli allievi che avranno partecipato ad almeno l'80% delle ore di formazione potranno sostenere l'esame e ottenere la certificazione delle competenze acquisite rilasciata dalla Regione Autonoma della Sardegna in conformità con gli standard professionali del Repertorio Regionale dei Profili di Qualificazione:

| Titolo corso | AdA/UC oggetto di certificazione | Descrizione |
|---|--|--|
| Sartoria – Preparazione dei pretagliati al confezionamento | 522/113 Profilo di Qualificazione di riferimento n.10005- Addetto al confezionamento in serie dell'abbigliamento | Verificare la rispondenza dei colori(marcature),taglie, accessori,(cerniere, filati) etichette dei pezzi tagliati, sulla base delle schede di produzione garantendo una corretta alimentazione alla fase del cucito. Consultare le schede di lavoro per l'impostazione dei parametri di confezione. Eseguire con le macchine adesivatrici, o con i ferri da stiro la predisposizione di colli, polsini, tasche, taschini. Rifilare con taglia-cuci per eliminare sfilaccature del tessuto. |
| Ristorazione - Trattamento delle materie prime e predisposizione di preparazioni di base | 1425/616 Profilo di Qualificazione di riferimento n.150- Addetto alle attività di cucina. | Effettuare le diverse lavorazioni delle materie prime e le preparazioni di base, supportando l'attività del cuoco, 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. |

NUMERO DEI DESTINATARI – Ogni percorso formativo è rivolto a n.15 partecipanti. Il soggetto promotore si riserva di ammettere un numero di destinatari superiore, ove vi siano richieste in sovrannumero.



FONDO ASILO, MIGRAZIONE INTEGRAZIONE 2014-2020

Obiettivo specifico 2 Integrazione / Migrazione legale - Obiettivo nazionale 2 Integrazione

IMPACT SARDEGNA (PROG-2400)

CUP: E79F18000390007

TERMINI E MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE - I candidati in possesso dei requisiti sopra indicati dovranno compilare e inviare la domanda di partecipazione, utilizzando il format presente sul sito www.ialsardegna.it, per e-mail all'indirizzo sardegna@ialcisl.it, a mano o per raccomandata A/R **entro e non oltre le 13.00 del 21 febbraio 2022** agli indirizzi IAL Sardegna Srl Impresa sociale:

- | | |
|---|------------------|
| ✓ Sassari - Via G. Prati ,22/28 – 07100 | tel. 079 2825041 |
| ✓ Olbia - Via Galvani, 64 -07026 | tel. 0789 50571 |
| ✓ Elmas - Via Perucca, 1 – 09067 | tel. 070 7321749 |
| ✓ Oristano – Via Cagliari, 24 – 09170 | tel. 0783 216086 |
| ✓ Nuoro - Via Quinto Orazio Flacco, snc -c/o ITC S. Satta-08100 | tel. 3270288281 |

Alla domanda occorre allegare:

- Copia del documento d'identità in corso di validità,
- Copia del codice fiscale e/o della tessera sanitaria,
- Documentazione idonea a dimostrare la regolarità del soggiorno ove necessaria.

Le procedure d'iscrizione avverranno nel rispetto della normativa sulla privacy in vigore, allegata alla presente.

E' possibile, utilizzando il modulo di iscrizione collettiva, iscrivere ai percorsi gruppi di utenti

MODALITA' DI SELEZIONE Le/i candidate/i, saranno ammesse/i alla partecipazione, secondo l'ordine cronologico di arrivo della domanda di iscrizione.

LA PARTECIPAZIONE A TUTTE LE ATTIVITÀ È GRATUITA.

Per **ulteriori informazioni** contattare le segreterie delle sedi formative dello IAL Sardegna srl Impresa Sociale **dal lunedì al venerdì, dalle 9 alle 13**, ai seguenti **numeri: Sassari 079 2825041, Olbia 0789 50571 Oristano 0783 216086 Nuoro 3270288281 Elmas 070/7321749** o via mail all'indirizzo sardegna@ialcisl.it

Ulteriori comunicazioni relative al progetto nonché eventuali variazioni a quanto fin qui riportato, compresa un'eventuale proroga dei termini, potranno essere reperite sul sito internet

www.ialsardegna.it

IL DIRETTORE DI PROGETTO

ANTONIO DEMONTIS