

**PROVINCIA DI CAGLIARI****CORSI GRATUITI DA ATTIVARE NELL'AMBITO DELLO**

**AVVISO PUBBLICO NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI IN SARDEGNA PER LA COSTITUZIONE DELL' ELENCO 2022 DI PERCORSI FORMATIVI VOLTI AD AGEVOLARE L'INSERIMENTO LAVORATIVO DEI DESTINATARI DELLA SCHEDA 2A ATTRAVERSO LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE PROFESSIONALI**

<b>TIPOLOGIA DESTINATARI corsi Linea 1</b>	<b>Giovani NEET età compresa fra i 18 e i 29 anni e 364 giorni</b>
--	--

**PERCORSO FORMATIVO PER BANCONIERE Cod. 2022SS2A2068639\_2294**

<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le capacità e le conoscenze necessarie all'acquisizione della Certificazione di Competenze dalle seguenti AREE DI ATTIVITA' appartenenti al Profilo del <b>Banconiere</b>:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>ADA/UC 324/180 PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI (CARNI, SALUMI, FORMAGGI, ECC)</b>, che prevede competenze specifiche volte a preparare i prodotti pronti per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e a libero servizio, confezionandoli mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature e curando la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP.</li> <li>- <b>ADA/UC 326/182 ALLESTIMENTO E RIFORNIMENTO DEL BANCO E DEL LOCALE ADIBITO ALLA VENDITA</b>, che prevede competenze specifiche volte a provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali.</li> </ul> <p>N. 92 ore del monte ore formativo sarà svolto in WBL presso importanti imprese del settore, site nel territorio di riferimento.</p> <p>Inoltre n. 20 ore saranno riservate a competenze chiave riguardanti la lingua inglese.</p>
<b>SEDE CORSOUALE</b>	CAGLIARI
<b>DURATA IN ORE</b>	200
<b>MODULI DEL CORSO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. IGIENE E HACCP</li> <li>2. LE MATERIE PRIME</li> <li>3. PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI</li> <li>4. CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI</li> </ol>

	5.     NORMATIVA DI SETTORE E SICUREZZA 6.     PRINCIPI DI MARKETING E MERCHANDISING 7.     COMUNICAZIONE           INTERPERSONALE           E COMMERCIALE 8.     ALLESTIMENTO DEL BANCO VENDITA
--	--

**PERCORSO FORMATIVO DI CONTABILITA' Cod. 2022SS2A2068639\_2323**

<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le capacità e le conoscenze necessarie all'acquisizione della Certificazione di Competenze dalle seguenti AREE DI ATTIVITA' appartenenti al Profilo del <b>Tecnico Contabile</b>:</p> <p>- <b>ADA/UC 1340/680 PREDISPOSIZIONE DEL SISTEMA DI CONTABILITA' AZIENDALE</b>, che prevede competenze specifiche volte a supportare la formulazione del piano dei conti elaborando procedure per il trattamento dei dati amministrativi e contabili.</p> <p>- <b>ADA/UC 9999766/1381 PREDISPOSIZIONE E GESTIONE DEGLI ADEMPIMENTI CONTABILI E DI BILANCIO</b>, che prevede competenze specifiche volte ad organizzare e gestire il sistema amministrativo contabile elaborando procedure per l'acquisizione, l'archiviazione e la registrazione della documentazione amministrativo-contabile</p> <p>N. 70 ore del monte ore formativo sarà svolto in WBL presso importanti imprese, studi commerciali e società di servizi del territorio Cagliaritano.</p> <p>Inoltre n. 20 ore saranno riservate a competenze chiave riguardanti il mondo della comunicazione, ritenendole fondamentali per la sostenibilità della professionalità dei partecipanti nel mercato del lavoro.</p>
<b>DURATA IN ORE</b>	200
<b>SEDE CORSO</b>	CAGLIARI
<b>MODULI DEL CORSO</b>	1.     NORMATIVA CIVILISTICA E FISCALE 2.     ORGANIZZAZIONE           DELLA           CONTABILITA' AZIENDALE 3.     IL BILANCIO DI ESERCIZIO 4.     TECNICHE DI CONTABILITÀ GENERALE E ANALITICA. 5.     IL METODO DELLA PARTITA DOPPIA. 6.     TECNICHE DI ARCHIVIAZIONE DEI DOCUMENTI CONTABILI.

Oppure

TIPOLOGIA DESTINATARI corsi Linea 1 bis	Giovani tra i 18 e i 34 anni e 364 giorni
---	---

**N.2 PERCORSI FORMATIVI PER BANCONIERE**

- Cod. 2022SS2A2068308\_2284
- Cod. 2022SS2A2068308\_2292

<b>DESCRIZIONE</b>	<p>Il corso si propone di fornire ai partecipanti le capacità e le conoscenze necessarie all'acquisizione della Certificazione di Competenze dalle seguenti AREE DI ATTIVITA' appartenenti al Profilo del <b>Banconiere</b>:</p> <p>- <b>ADA/UC 324/180 PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI FRESCHI (CARNI, SALUMI, FORMAGGI, ECC)</b>, che prevede competenze specifiche volte a preparare i prodotti pronti per la cottura e per il consumo per la vendita a banco e a libero servizio, confezionandoli mediante l'utilizzo corretto delle varie attrezzature e curando la pulizia dell'ambiente di lavoro, l'igiene personale e la prassi di lavorazione secondo quanto previsto dal quadro di riferimento HACCP.</p> <p>- <b>ADA/UC 326/182 ALLESTIMENTO E RIFORNIMENTO DEL BANCO E DEL LOCALE ADIBITO ALLA VENDITA</b>, che prevede competenze specifiche volte a provvedere all'allestimento e al rifornimento del banco contribuendo all'organizzazione del locale/reparto da adibire alla vendita dei prodotti secondo le direttive aziendali.</p> <p>N. 92 ore del monte ore formativo sarà svolto in WBL presso importanti imprese del settore, site nel territorio di riferimento.</p> <p>Inoltre n. 20 ore saranno riservate a competenze chiave riguardanti la lingua inglese.</p>
<b>SEDE CORSOUALE</b>	CAGLIARI
<b>DURATA IN ORE</b>	200
<b>MODULI DEL CORSO</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. IGIENE E HACCP</li> <li>2. LE MATERIE PRIME</li> <li>3. PREPARAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI</li> <li>4. CONFEZIONAMENTO DI PRODOTTI ALIMENTARI</li> <li>5. NORMATIVA DI SETTORE E SICUREZZA</li> <li>6. PRINCIPI DI MARKETING E MERCHANDISING</li> <li>7. COMUNICAZIONE INTERPERSONALE E COMMERCIALE</li> <li>8. ALLESTIMENTO DEL BANCO VENDITA</li> </ol>

PER LA PARTECIPAZIONE AI CORSI E' **OBBLIGATORIA L'ADESIONE AL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI SARDEGNA.**

**L'ISCRIZIONE AL PROGRAMMA GARANZIA GIOVANI ED ALLO SPECIFICO CORSO POSSONO ESSERE EFFETTUATE SOLO ATTRAVERSO IL PROPRIO CPI DI COMPETENZA **DALLE ORE 9.00 DEL 01.09.2022 SINO ALLE ORE 13.00 DEL 02/01/2023, SALVO ESAURIMENTO DELLE RISORSE .****