

DESTINATARI – 15 ALLIEVI

Sono destinatari dei percorsi triennali di qualifica di cui alle presenti Disposizioni, i giovani soggetti al diritto-dovere all'istruzione e formazione, residenti o domiciliati in Sardegna in possesso dei seguenti requisiti:

- aver concluso il primo ciclo di istruzione di secondo grado (licenza media);
- avere un'età inferiore ai 17 anni (ovvero 16 anni e 364 giorni) alla data del 14 settembre 2024;

L'ammissione alla partecipazione ai percorsi leFP avverrà, fatto salvo il possesso dei requisiti sopra richiamati, sulla base delle priorità di seguito elencate, secondo l'ordine di cui alla tabella sottostante:

Priorità per l'ammissione ai percorsi formativi

Priorità	Tipologia destinatari
1	Soggetti che concluderanno il primo ciclo di istruzione nell'anno di iscrizione alla prima annualità e che si iscriveranno attraverso il Sistema unico di acquisizione delle iscrizioni (SIDI) del Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM)
2	Soggetti in dispersione scolastica, che si iscriveranno attraverso il Sistema unico di acquisizione delle iscrizioni (SIDI) del Ministero dell'Istruzione e del Merito (MIM)
3	Soggetti che concluderanno il primo ciclo di istruzione nell'anno di iscrizione alla prima annualità e che si iscriveranno attraverso il portale SIL Sardegna mediante la Domanda di Partecipazione Telematica (DPT)
4	Soggetti in dispersione scolastica che si iscriveranno attraverso il SIL Sardegna mediante la Domanda di Partecipazione Telematica (DPT)

In caso di parità, l'ammissione ai percorsi formativi sarà definita sulla base dell'ordine cronologico di presentazione delle domande di iscrizione, in subordine con estrazione a sorte.

Piano Formativo

Competenze di base

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico/tecnologico
- Asse storico/sociale
- Religione o attività alternativa
- Attività motoria

Laboratori

- Armocromia e consulenza d'immagine
- Laboratorio contro la violenza
- Laboratorio di fotografia
- Manga e Costplayer
- Estetica avanzata

Materie professionalizzanti

- Elementi di base per la professione
- Gestione e promozione dell'esercizio
- Dermatologia e cosmetologia
- Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale
- Trucco professionale e visagismo
- Tecniche di massaggio
- Depilazione e utilizzo dei macchinari elettroestetici
- Manicure e pedicure
- Storia della moda e del costume
- Consulenza d'immagine

Estetica

Tutti i materiali didattici saranno condivisi e disponibili su piattaforma online e fruibili attraverso un tablet che verrà messo a disposizione a tutti partecipanti! Il materiale per le attività pratiche e laboratoriali viene fornito in maniera gratuita dall'agenzia.

COMPETENZE DI BASE

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico sociale
- Insegnamento religione o attività alternativa
- Attività motoria

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI

- Informatica e social media
- Brand image e comunicazione visiva
- Strategia creativa e corporate
- Product design
- Ripresa e montaggio video
- Disegno e animazione
- Storytelling e narrativa del gioco
- Fondamenti di gaming
- Realtà virtuale e dove trovarla
- Gaming
- Realtà virtuale applicata
- Graphic design per l'animazione

LABORATORI

- Design manga e japan style
- I fumetti e la loro pubblicazione
- Minecraft: il mondo attraverso Minecraft
- Arduino
- Urban&GreenBooks

Piano Formativo

OPERATORE GRAFICO

COMPETENZE DI BASE

- Asse dei linguaggi
- Asse matematico
- Asse scientifico tecnologico
- Asse storico sociale
- Insegnamento religione o attività alternativa
- Attività motoria

MATERIE PROFESSIONALIZZANTI

- L'organizzazione del lavoro in ambito ristorativo.
- Tecniche per la gestione e organizzazione del magazzino e delle scorte
- Merceologia dei prodotti alimentari e delle bevande
- Principi nutrizionali ed organolettici degli alimenti
- Igiene e sicurezza degli ambienti e attrezzature
- Costruzione del menù
- Preparazione antipasti caldi e freddi, aperitivi, finger food e breakfast
- Preparazione di piatti semplici
- Valorizzazione dei cibi preparati.
- Secondi e piatti unici
- Preparazione pane e pasticceria
- Formazione obbligatoria per operatori addetti alla produzione /somministrazione di alimenti senza glutine
- Preparazione piatti tipici

LABORATORI

- Scrivere, fotografare e comunicare il cibo
- Cucina Stellata
- Pasticceria Sarda
- Osteria contemporanea

Piano Formativo

Operatore della Ristorazione

ALTERNANZA SIMULATA

L'alternanza simulata si concretizza con la costituzione di un'impresa virtuale (IFS), animata dai destinatari coinvolti, che si adopera in un'attività di mercato in rete (e-commerce) con il supporto di un'impresa reale, che diventa l'impresa madrina e che rappresenta il modello di riferimento per i destinatari che operano nell'alternanza simulata, e che dovranno riprodurre le azioni in ogni fase di vita aziendale. Tale metodologia consente al singolo di apprendere competenze operative e di gestione di impresa, rafforzando le competenze acquisite con lo studio.

Durante la formazione in IFS si acquisiscono competenze tecnico-professionali (correlate al percorso specifico); trasversali (soft skills), che riguardano l'area socio-culturale, organizzativa e operativa, la capacità di lavorare in gruppo (team working), spirito di iniziativa e leadership, delega e razionalizzazione del lavoro etc.

ALTERNANZA RAFFORZATA (990 ore)

L'alternanza rafforzata è una modalità didattica attraverso la quali gli studenti entrano nel modo del lavoro e mettono in pratica le conoscenze acquisite nell'ambito di un progetto che unisce lo studio teorico, l'esercizio pratico e le competenze teoriche.

Sono inoltre previste partecipazioni ad eventi di settore e gite scolastiche anche fuori dalla regione (Cosmoprof Bologna!)