

Cosa sono i corsi di ISTRUZIONE E FORMAZIONE PROFESSIONALE - IeFP?

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), sono destinati ai **giovani tra i 14 e i 17 anni non compiuti al 14 settembre 2024**, in possesso del Diploma di scuola media inferiore, che vogliono scegliere un percorso alternativo alla scuola superiore.

Scegliere un IeFP consente di ottenere una **Qualifica professionale** subito spendibile nel mercato del lavoro.

- QUALIFICA PROFESSIONALE 3EQF -

I corsi permettono di:

Entrare direttamente nel mercato del lavoro;
Continuare il percorso formativo frequentando il IV anno dei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale finalizzato a conseguire il diploma professionale;
Continuare il percorso di studio nella scuola al fine di ottenere un diploma di scuola secondaria superiore.

I percorsi di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP) **garantiscono l'assolvimento del diritto-dovere all'istruzione e alla formazione professionale.**

- lezioni svolte da esperti provenienti dal mondo del lavoro
- attività pratiche in laboratorio
- attività in contesto lavorativo all'interno delle aziende
- attività di recupero delle competenze di base, di tutoraggio e di approfondimento finalizzate a sostenere i ragazzi durante tutto il percorso formativo.

L'ACCESSO AI CORSI E' TOTALMENTE GRATUITO

F.A.Q

Le domande più frequenti sui nostri percorsi

Se alla fine del corso voglio riprendere la scuola e diplomarmi?

Fantastico! Puoi tranquillamente iscriverti direttamente al QUARTO anno di un istituto superiore.

Quanto mi costa iscrivermi e partecipare al progetto?

Assolutamente nulla! La partecipazione è completamente gratuita così come tutte le dotazioni personali necessarie.

Partecipando al corso assolverò l'obbligo scolastico?

Certo! Già alla fine del secondo anno di frequenza. Con il terzo anno e il superamento dell'esame finale si consegue, invece, la qualifica professionale

In quali orari si svolgeranno le lezioni?

Prevalentemente la mattina, in orario scolastico. Potranno tuttavia essere previsti dei rientri pomeridiani per le attività pratiche.

Dovrò affrontare una spesa per l'acquisto dei libri di testo?

Nessuna spesa! L'innovazione della nostra didattica sta anche nell'assenza di libri e nella reperibilità di tutto il materiale necessario allo studio, in formato digitale attraverso una piattaforma dedicata e consultabile, volendo, con i Tablet messi a disposizione a tutti i partecipanti!

E i materiali aggiuntivi per svolgere i laboratori?

L'Agenzia metterà a disposizione gratuitamente i dispositivi di sicurezza e tutto il materiale necessario.

Come farò a trovare un'azienda che mi accolga per lo stage?

Sarà il tutor ad accompagnare i ragazzi nella ricerca, in base alle loro capacità e aspirazioni professionali.

Quando inizierò lo stage?

Dal secondo anno con 495 ore! Le altre 495 ore saranno svolte il terzo anno.

"Il corso è interamente gratuito, in quanto finanziato dalla Regione Toscana con fondi ministeriali e rientra nell'ambito di Giovani (www.giovanisi.it), il progetto della Regione Toscana per l'autonomia dei giovani".

ISCRIZIONI:

per i ragazzi in uscita dalla scuola media, direttamente sul sito del MIUR inserendo il codice Scuola (meccanografico) **ORCF027001**

Per aggiornamenti sulle date di iscrizione visitare il sito:
<https://www.istruzione.it/iscrizionionline>

Alla chiusura delle iscrizioni sul MIUR:

Per informazioni e iscrizioni

ORISTANO

formazioneasardegna@formatica.it - 3703690539

formazione@artigianservice.it - 0783.300296

SEDE:
ORISTANO: Vico Mariano IV, 8



Tel. 050 580187 - Fax 050 577928
info@formatica.it - www.formatica.it
www.istruzioneetriennale.it



Oristano

Operatore della Ristorazione
Preparazione degli alimenti e allestimento piatti



Oristano

Operatore del Benessere
erogazione di trattamenti di
ACCONCIATURA

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 Acconciatura

COMPETENZE DI BASE

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

MATERIE PROFESIONALIZZANTI

- Elementi di base per la professione
- Dermatologia e cosmetologia
- Sicurezza, igiene e salvaguardia ambientale
- Detersione e messa in piega
- Taglio
- Colorazione cosmetica
- Barber
- Armocromia e Consulenza d'immagine

LABORATORI

- Storytelling
- Laboratorio contro la violenza
- Laboratorio di fotografia
- Manga e Cosplayer
- Makeup base

Piano Formativo Ristorazione

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
- Abbinamenti cibo e bevande
- Cucina vegetariana e vegana

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.

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!)