

CHI PUÒ ISCRIVERSI

Ragazzi residenti o domiciliati in Sardegna che non abbiano assolto l'obbligo di istruzione e formazione, in possesso dei seguenti requisiti:

- licenza media
- età inferiore ai 17 anni (ovvero 16 anni e 364 giorni) alla data del 14 settembre 2022.

COME ISCRIVERSI - OPEN DAY

A far data dal 4 gennaio 2022 e fino al 28 gennaio 2022 sarà possibile iscriversi al nostro corso accedendo, previa registrazione, alla piattaforma del MIUR: www.iscrizioni.istruzione.it.

La Fondazione fornirà supporto tecnico agli interessati, nonché tutte le informazioni, anche in occasione dell'Open DAY, previsto lunedì 24 gennaio presso il CESP, in via Marisa Bellisario 61, località Prato Sardo, Nuoro.

OPEN DAY

@Scrivici

Direzione

Eliana Pittalis

direzione.nuoro@casadicarita.org

Coordinamento

Daniela Laria

coordinamento.nuoro@casadicarita.org

Tutoraggio

Angelo Mazza

tutoraggio.nuoro@casadicarita.org

Segreteria

centro.nuoro@casadicarita.org

📞 Chiamaci

0784.255001 – 339.3669337 – 334.9059119

👤 Passa a trovarci

(previo appuntamento telefonico)

via Manzoni 30, 08100 Nuoro

Dal lunedì al venerdì, dalle 9:00 alle 14:00

Martedì e giovedì, dalle 15:00 alle 17:00



Cosa vuoi fare dopo la terza media?

Dai primi di gennaio del 2022 sarà possibile iscriversi al PERCORSO GRATUITO E INNOVATIVO:

Operatore della ristorazione

Allestimento sala e somministrazione piatti e bevande

QUALIFICA EQF3 – Durata 3 anni
Posti disponibili: 15

Codice MECCANOGRAFICO
NUCF01000D



Ente storico di formazione professionale no profit, che ha come scopo l'istruzione, la formazione e la promozione professionale, culturale e sociale delle persone

CHI SIAMO

La Fondazione Casa di Carità Arti e Mestieri Onlus è un Ente storico di formazione professionale no profit, che ha come scopo l'istruzione, la formazione e la promozione professionale, culturale e sociale delle persone.

Il sostegno all'inserimento e alla crescita professionale e sociale delle persone, la valorizzazione e l'aggiornamento delle risorse umane lungo tutto l'arco della vita, consentono alla Casa di Carità di promuovere lo sviluppo e l'innovazione dei territori in cui opera e delle realtà socio-economiche locali, in un'ottica di responsabilità e solidarietà, con attenzione particolare e privilegiata a chi è a rischio di emarginazione.

L'impegno nel campo della formazione professionale degli adolescenti, inoltre, è stato fin dalla sua nascita l'ambito prioritario e privilegiato di intervento della Fondazione, con uno sguardo sempre attento ai continui mutamenti delle esigenze dei giovani, del contesto sociale, economico, normativo e organizzativo. Attualmente la sede di Nuoro gestisce 4 corsi relativi all'Istruzione e Formazione Professionale:

- **Operatore della ristorazione – preparazione pasti - (III annualità)**
- **Operatore della ristorazione – preparazione pasti - Sistema Duale (II annualità)**
- **Operatore della ristorazione – preparazione alimenti ed allestimento piatti - Sistema Duale 2020 (I annualità)**
- **Operatore della ristorazione – preparazione alimenti ed allestimento piatti - Sistema Duale 2021 (I annualità)**

LA NOSTRA PROPOSTA A.F. 2022-23

TITOLO RILASCIATO: **Attestato di qualifica professionale riconosciuto a livello nazionale ed europeo**
DURATA: **3 ANNI**
ORE PER ANNUALITÀ: **990**
TOTALE ORE: **2970**
SEDE: **NUORO**

LE NOSTRE ATTIVITÀ

Formazione in aula per lo sviluppo di competenze di base e professionali:

Competenze di base	Competenze professionali
<i>Orientamento, Educazione alla cittadinanza e Pari Opportunità</i>	<i>Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro</i>
<i>Lingua Italiana, Lingua inglese</i>	<i>HACCP, Igiene e principi di alimentazione</i>
<i>Cultura storico-sociale, Matematica, Scienze ed Educazione ambientale</i>	<i>Tecnica professionale di sala, tecnica organizzativa per buffet, tecniche di cucina</i>
<i>Informatica</i>	<i>Enogastronomia</i>

Formazione professionale attraverso la Formazione Alternanza Lavoro - **Sistema DUALE**

SETTIMANA BREVE! Le lezioni si svolgeranno dal lunedì al venerdì, il sabato è libero (25/29 ore settimanali).

Inoltre, a supporto degli allievi e della formazione, offriremo le seguenti attività:

- **Sportello di sostegno terapeutico** (curato da uno psicologo)
- **Tutoring e mentoring individuale durante tutto l'arco del percorso** Laboratori motivazionali.

SISTEMA DUALE

Il percorso leFP duale, inserito a pieno titolo nel sistema nazionale scolastico di 2° grado, è un percorso innovativo, flessibile, concepito come laboratorio di ricerca, sperimentazione e innovazione didattica. Il modello didattico è improntato al principio della personalizzazione educativa, volta a rafforzare e innalzare le competenze chiave e professionali. Questo modello viene adottato nell'ottica di contrastare fenomeni di dispersione scolastica e ridurre i tassi di disoccupazione. Agevolare le transizioni e ridurre il divario in termini di competenze tra scuola ed impresa sono tra gli obiettivi principali del percorso.

All'interno del triennio, il sistema **DUALE** si declinerà nelle seguenti attività:

- **IMPRESA FORMATIVA SIMULATA**, cui verranno dedicate 300 ore della I annualità e 100 della III, per un periodo di circa 7 mesi totali.
- **ALTERNANZA FORMAZIONE-LAVORO**: durata 500 ore nella II annualità, 600 ore nella III annualità, con cadenza settimanale di 2 appuntamenti in aula e 3 in azienda, per un periodo di circa 7 mesi.
- **APPRENDISTATO**: interesserà la II e la III annualità, rispettivamente per 500 e 600 ore.