



Programmazione 2014-2020

"OFFERTA FORMATIVA DEI PERCORSI DI IEFP DA AVVIARE NELL'A.S. 2016-2017 PRESSO GLI ENTI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE ACCREDITATI DI CUI ALLA DGR 178/2016. INVITO PRESENTAZIONE OPERAZIONI"

*Determinazione del Dirigente Servizio Programmazione, Valutazione e Interventi regionali nell'ambito delle politiche della formazione e del lavoro n. 10033 del 27/06/2016*

"Percorsi Iefp" Scadenza del 19/07/2016

Formulario Operazione Rif.PA 2016-xxxx/RER  
 "Operatore della ristorazione - Iefp 2016/2018"

<i>Obiettivo tematico:</i>
8. Promuovere un'occupazione sostenibile e di qualità e sostenere la mobilità dei lavoratori
<i>Canale di finanziamento:</i>
Asse I - Occupazione
<i>Priorità di investimento:</i>
8.2 - Integrazione sostenibile nel mercato del lavoro dei giovani, in particolare di quelli che non svolgono attività lavorative, non seguono studi né formazioni, inclusi i giovani a rischio di esclusione sociale e i giovani delle comunità emarginate, anche attraverso l'attuazione della garanzia per i giovani.
<i>Obiettivo specifico:</i>
8.2 - Aumentare l'occupazione dei giovani.

<i>Codice organismo:</i>	<i>Ragione sociale:</i>
<i>Raggruppamento tra soggetti (RTI, partenariato):</i>	<i>Progettista:</i>
o Si x No	Tizio Caio
<i>Numero di progetti dell'operazione:</i>	<i>Numero partecipanti fisici:</i>
6	18

<i>Finanziamento pubblico richiesto</i>	341.612,00
<i>Altre quote pubbliche</i>	0,00
<i>Contributo privato</i>	0,00
<i>Importo totale operazione</i>	341.612,00

Obiettivi e risultati attesi dell'operazione (max 1.000):

Tematiche secondarie

05. Miglioramento dell'accesso alle tecnologie dell'informazione e della comunicazione, nonché dell'impiego e della qualità delle medesime (max 1.000):  Si  No

07. Parità di genere (max 1.000):  Si  No

Area territoriale su cui insiste l'intervento:

Selezionare una opzione

Motivazione scelta (max 2.000):

Num. prg.	Titolo progetto	Cod.	Tipologia	Costo progetto
1	Operatore della ristorazione - 2° annualità	C05	Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale presso gli Enti di Formazione Professionale Accreditati	117.706,00
2	Operatore della ristorazione - 3° annualità	C05	Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale presso gli Enti di Formazione Professionale Accreditati	117.706,00
3	Sostegno disabili - 2° annualità	A03	Attività di sostegno disabili nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale	4.500,00
4	Sostegno disabili - 3° annualità	A03	Attività di sostegno disabili nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale	4.500,00
5	Attività convittuali - 2° annualità	A04	Attività convittuali nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale	48.600,00
6	Attività convittuali - 3° annualità	A04	Attività convittuali nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale	48.600,00

<i>Soggetti attuatori</i>				
<i>Codice organismo</i>	<i>Ragione sociale</i>	<i>Indirizzo sede legale</i>	<i>Modalità di partecipazione</i>	<i>Quota pubblica richiesta</i>
XXXX	Ente 1	Indirizzo 1 CAP1 Comunel (PR1)	Titolare	341.612,00

*Ruolo e modalità di collaborazione degli attuatori nella realizzazione dell'operazione (max 1.000):*

<i>Soggetti promotori</i>	
<i>Ragione sociale</i>	<i>Contributo (non attuativo) all'impianto progettuale (max 500)</i>

<i>Soggetti delegati</i>				
<i>Codice fiscale</i>	<i>partita IVA</i>	<i>Ragione sociale</i>	<i>Indirizzo sede legale</i>	<i>Importo</i>
AAAAAANNANNANNA	12345678901	Ente 1	Indirizzo 1 CAP1 Comunel (PR1)	X.000,00
<i>Totale importi attribuiti ai soggetti delegati</i>				X.000,00

*Altre informazioni a completamento della descrizione dell'operazione (max 2.000):*

Numero progetto:	Titolo:	
1	Operatore della ristorazione - 2° annualità	
Tipologia:		
C05 - Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale presso gli Enti di Formazione Professionale Accreditati		
Attestato rilasciato:		
Attestato di frequenza		
Codice organismo referente:	Soggetto referente:	
Denominazione area professionale:		
Produzione e distribuzione pasti		
Denominazione qualifica:		
Operatore della ristorazione		
Unità di competenze da certificare:		
UC1 - Trattamento materie prime e semilavorati alimentari UC2 - Preparazione piatti		
Codice settore:		
2104 - Cucina e ristorazione		
Annualità:		
x Seconda o Terza		
Data termine iscrizioni:	Data inizio prevista:	Data fine prevista:
GG/MM/AAAA	15/09/2016	30/06/2017

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Comune 1	Prov 1	Nome Cognome	0XX-XXXXXX	mail@email.it

Contributo del progetto al raggiungimento dell'obiettivo dell'operazione (max 2.000):
<p style="font-size: 48px; opacity: 0.2; transform: rotate(-30deg); position: absolute; top: 50%; left: 50%; pointer-events: none;">FAACSMILE</p>

<i>Destinatari:</i>	Giovani che devono assolvere il diritto-dovere all'istruzione-formazione
<i>Utenza predeterminata:</i>	<input checked="" type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
<i>Numero destinatari complessivi:</i>	18
<i>Gruppo vulnerabile:</i>	Nessuna tipologia di svantaggio

<i>Sono previste, come requisiti in ingresso, conoscenze attinenti le UC di riferimento?</i>	<input type="radio"/> Si <input checked="" type="radio"/> No
--	--

<i>Specificare:</i>	
---------------------	--

<i>Sono previste, come requisiti in ingresso, capacità attinenti le UC di riferimento?</i>	<input type="radio"/> Si <input checked="" type="radio"/> No
--	--

<i>Specificare:</i>	
---------------------	--

<i>Criterio utilizzato nell'individuazione dei partecipanti o nella selezione dei partecipanti al progetto:</i>	Altro
---	-------

<i>Selezione dei partecipanti: specificare attraverso quale procedura si intendano selezionare i partecipanti in ingresso. Indicare anche tempistica, strumentazione e personale dedicato. (max. 1.000):</i>	Non sono previsti criteri di selezione dei partecipanti in diritto-dovere.
--	--

<i>Moduli</i>									
<i>N.</i>	<i>Titolo del modulo / unità formativa:</i>	<i>Contenuti del modulo:</i>	<i>Durata (ore)</i>					<i>Metodologie e modalità formative</i>	<i>Altre metodologie e modalità formative</i>
			<i>Aula</i>	<i>Project work</i>	<i>Elearning</i>	<i>Stage</i>	<i>Totale</i>		
1	A un Angleso it va semblar un simplificat	li grammatica del resultant lingue es plu simplic	700	0	0	300	1.000	Por scientie, musica, sport etc	Nessuna
<i>Conoscenze del modulo</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- (UC1) Lorem ipsum dolor sit amet,</li> <li>- (UC1) consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula</li> <li>- (UC1) eget dolor. Aenean massa.</li> <li>- (UC2) Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes</li> </ul>							
<i>Capacità del modulo</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- (UC1) nascetur ridiculus mus. Donec quam felis</li> <li>- (UC1) ultricies nec, pellentesque eu, pretium quis, sem.</li> <li>- (UC2) Nulla consequat massa quis enim. Donec pede justo.</li> </ul>							

Moduli	Aula	Project work	Elearning	Stage	Totale
Totale ore moduli	700	0	0	300	1.000
Totale ore da erogare	700	0	0	300	1.000

Eventuali informazioni aggiuntive relative alle modalità formative previste (max. 2.000):

Visite guidate/transnazionalità:  Sì  No

Specificare (max 1.000)  
Non pertinente

Descrizione dello stage (risultati attesi in relazione agli obiettivi curricolari del percorso, articolazione, modalità di monitoraggio e valutazione, tutoring) (max 2.000)

Costo complessivo progetto		
Ore erogabili: 1.000	UCS: 103,00	Importo ore docenza erogabili: 103.000,00
Numero partecipanti: 18	UCS: 817,00	Importo ore stage o formazione non docente erogabile: 14.706,00
Totale costo progetto		117.706,00

Quote di finanziamento progetto		
Quota pubblica: 117.706,00	Altre quote pubbliche: 0,00	Quota privati: 0,00

Numero progetto:	Titolo:	
2	Operatore della ristorazione - 3° annualità	
Tipologia:		
C05 - Percorsi di Istruzione e Formazione Professionale presso gli Enti di Formazione Professionale Accreditati		
Attestato rilasciato:		
Certificato di qualifica professionale (ai sensi della DGR 739/2013)		
Codice organismo referente:	Soggetto referente:	
Denominazione area professionale:		
Produzione e distribuzione pasti		
Denominazione qualifica:		
Operatore della ristorazione		
Unità di competenze da certificare:		
UC1 - Trattamento materie prime e semilavorati alimentari UC2 - Preparazione piatti UC3 - Distribuzione pasti e bevande UC4 - Preparazione e distribuzione bevande e snack		
Codice settore:		
2104 - Cucina e ristorazione		
Annualità:		
o Seconda x Terza		
Data termine iscrizioni:	Data inizio prevista:	Data fine prevista:
GG/MM/AAAA	15/09/2017	30/06/2018

Sedi di svolgimento del progetto				
Comune	Provincia	Referente	Telefono	e-mail
Comune 1	Prov 1	Nome Cognome	0XX-XXXXXX	mail@email.it

Contributo del progetto al raggiungimento dell'obiettivo dell'operazione (max 2.000):
---

<i>Destinatari:</i>	Giovani che devono assolvere il diritto-dovere all'istruzione-formazione
<i>Utenza predeterminata:</i>	<input checked="" type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
<i>Numero destinatari complessivi:</i>	18
<i>Gruppo vulnerabile:</i>	Nessuna tipologia di svantaggio

<i>Sono previste, come requisiti in ingresso, conoscenze attinenti le UC di riferimento?</i>	<input checked="" type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
--	--

<i>Specificare:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (UC1) Lorem ipsum dolor sit amet,</li> <li>- (UC1) consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula</li> <li>- (UC1) eget dolor. Aenean massa.</li> <li>- (UC2) Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes</li> </ul>
---------------------	--

<i>Sono previste, come requisiti in ingresso, capacità attinenti le UC di riferimento?</i>	<input checked="" type="radio"/> Si <input type="radio"/> No
--	--

<i>Specificare:</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- (UC1) nascetur ridiculus mus. Donec quam felis</li> <li>- (UC1) ultricies nec, pellentesque eu, pretium quis, sem.</li> <li>- (UC2) Nulla consequat massa quis enim. Donec pede justo.</li> </ul>
---------------------	--

<i>Criterio utilizzato nell'individuazione dei partecipanti o nella selezione dei partecipanti al progetto:</i>	Altro
---	-------

<i>Selezione dei partecipanti: specificare attraverso quale procedura si intendano selezionare i partecipanti in ingresso. Indicare anche tempistica, strumentazione e personale dedicato. (max. 1.000):</i>	Competenze maturate per accedere alla 3° annualità.
--	---

<i>Moduli</i>									
<i>N.</i>	<i>Titolo del modulo / unità formativa:</i>	<i>Contenuti del modulo:</i>	<i>Durata (ore)</i>					<i>Metodologie e modalità formative</i>	<i>Altre metodologie e modalità formative</i>
			<i>Aula</i>	<i>Project work</i>	<i>Elearning</i>	<i>Stage</i>	<i>Totale</i>		
1	A un Angleso it va semblar un simplificat	li grammatica del resultant lingue es plu simplic	700	0	0	300	1.000	Por scientie, musica, sport etc	Nessuna
<i>Conoscenze del modulo</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- (UC1) Lorem ipsum dolor sit amet,</li> <li>- (UC2) consectetur adipiscing elit. Aenean commodo ligula</li> <li>- (UC3) eget dolor. Aenean massa.</li> <li>- (UC4) Cum sociis natoque penatibus et magnis dis parturient montes</li> </ul>							
<i>Capacità del modulo</i>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- (UC2) nascetur ridiculus mus. Donec quam felis</li> <li>- (UC3) ultricies nec, pellentesque eu, pretium quis, sem.</li> <li>- (UC4) Nulla consequat massa quis enim. Donec pede justo.</li> </ul>							

<i>Moduli</i>	<i>Aula</i>	<i>Project work</i>	<i>Elearning</i>	<i>Stage</i>	<i>Totale</i>
Totale ore moduli	700	0	0	300	1.000
Totale ore da erogare	700	0	0	300	1.000

*Eventuali informazioni aggiuntive relative alle modalità formative previste (max. 2.000):*

*Visite guidate/transnazionalità:*

*Si*    *No*

*Specificare (max 1.000)*

*Descrizione dello stage (risultati attesi in relazione agli obiettivi curricolari del percorso, articolazione, modalità di monitoraggio e valutazione, tutoring) (max 2.000)*

<i>Costo complessivo progetto</i>		
<i>Ore erogabili:</i>  1.000	<i>UCS:</i>  103,00	<i>Importo ore docenza erogabili:</i>  103.000,00
<i>Numero partecipanti:</i>  18	<i>UCS:</i>  817,00	<i>Importo ore stage o formazione non docente erogabile:</i>  14.706,00
<b>Totale costo progetto</b>		<b>117.706,00</b>

<i>Quote di finanziamento progetto</i>		
<i>Quota pubblica:</i>  117.706,00	<i>Altre quote pubbliche:</i>  0,00	<i>Quota privati:</i>  0,00

Numero progetto:	Titolo:	
3	Sostegno disabili - 2° annualità	
Tipologia:		
A03 - Attività di sostegno disabili nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale		
Codice organismo referente:	Soggetto referente:	
Numero di persone in condizioni di disabilità inserite:		
		1
Numero complessivo di ore previste		
		180
Annualità:		
		<input checked="" type="radio"/> Seconda <input type="radio"/> Terza

Costo complessivo progetto		
Numero complessivo di ore previste	UCS	Costo complessivo progetto:
180	25,00	4.500,00

Quote di finanziamento progetto		
Quota pubblica:	Altre quote pubbliche:	Quota privati:
4.500,00	0,00	0,00

Numero progetto: 4	Titolo: Sostegno disabili - 3° annualità	
Tipologia: A03 - Attività di sostegno disabili nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale		
Codice organismo referente:	Soggetto referente:	
Numero di persone in condizioni di disabilità inserite: 1		
Numero complessivo di ore previste 180		
Annualità: o Seconda x Terza		

Costo complessivo progetto		
Numero complessivo di ore previste 180	UCS 25,00	Costo complessivo progetto: 4.500,00

Quote di finanziamento progetto		
Quota pubblica: 4.500,00	Altre quote pubbliche: 0,00	Quota privati: 0,00

Numero progetto: 5	Titolo: Attività convittuali - 2° annualità	
Tipologia:  A04 - Attività convittuali nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale		
Codice organismo referente:	Soggetto referente:	
Numero di persone in regime di convitto:  18		
Annualità:  x Seconda o Terza		

Costo complessivo progetto		
Numero di persone in regime di convitto: 18	UCS 2.700,00	Costo complessivo progetto: 48.600,00

Quote di finanziamento progetto		
Quota pubblica: 48.600,00	Altre quote pubbliche: 0,00	Quota privati: 0,00

Numero progetto: 6	Titolo: Attività convittuali - 3° annualità	
Tipologia:  A04 - Attività convittuali nei percorsi di Istruzione e Formazione Professionale		
Codice organismo referente:	Soggetto referente:	
Numero di persone in regime di convitto:  18		
Annualità:  o Seconda x Terza		

Costo complessivo progetto		
Numero di persone in regime di convitto: 18	UCS 2.700,00	Costo complessivo progetto: 48.600,00

Quote di finanziamento progetto		
Quota pubblica: 48.600,00	Altre quote pubbliche: 0,00	Quota privati: 0,00