



**ARAFORM**  
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE

**GALSINIS**



**S.I.N.I.S.**

sviluppo integrato imprese sostenibili

### AVVISO PUBBLICO

**“Misure integrate tra sviluppo locale partecipativo e occupazione negli ambiti della Green & Blue Economy – Linee di sviluppo progettuale 2 e 3”.**

**POR SARDEGNA FSE 2014-2020**

**Linea 2 - A**

**Progetto cofinanziato al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo**

CUP	CLP	DCT
E97B16001040009	1001031863GD160018	20162ARO210

## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE E SELEZIONE





## Indice

1.	INFORMAZIONI GENERALI .....	1
2.	ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE .....	2
	Percorso n. 1 .....	2
	Percorso n. 2 .....	<b>Errore. Il segnalibro non è definito.</b>
	Percorso n. 3 .....	4
	Percorso n. 4 .....	5
3.	DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO .....	6
4.	MODALITÀ DI CANDIDATURA E TERMINI DI SCADENZA .....	6
5.	PROCEDURA DI SELEZIONE .....	7
6.	ORGANIZZAZIONE DELLE PROVE DI SELEZIONE .....	8
7.	INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....	8
8.	PUBBLICAZIONE, INFORMAZIONI E CONTATTI .....	8

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

Il progetto “S.IN.I.S. – Sviluppo INtegrato Imprese Sostenibili” ha l’obiettivo di supportare lo sviluppo turistico sostenibile dell’area del GAL Sinis, in coerenza con la Programmazione Territoriale e con la strategia S3 – Smart Specialization Strategy della Regione Autonoma della Sardegna, in particolare per l’area di specializzazione “Turismo, cultura e ambiente”.

Il progetto prevede l’attivazione di percorsi formativi e di supporto alla creazione di impresa che veicolino assieme a competenze professionali e imprenditoriali, una visione dello sviluppo economico e turistico aderente alle politiche di sviluppo impostate dal GAL Sinis. I percorsi saranno organizzati in stretto rapporto con le azioni di sviluppo territoriale che il GAL metterà in atto nei mesi a venire.

Sul medio e lungo termine, si ritiene che i partecipanti al percorso potranno contribuire allo sviluppo economico del territorio, creando una filiera di micro e piccole imprese agricole e di servizi improntate alla multifunzionalità, specializzate nel turismo culturale e rurale, che si integrino efficacemente con il turismo balneare e culturale già presente nel territorio, permettendo una destagionalizzazione e una maggiore sostenibilità ambientale dello stesso.

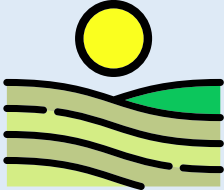
I percorsi di formazione contenuti nel progetto S.IN.I.S. Sviluppo INtegrato Imprese Sostenibili sono:

1. Gestione dell’impresa agricola
2. Gestione dell’azienda food and beverage
3. Gestione delle strutture ricettive
4. Organizzazione servizi turistici ed eventi



## 2. ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE

### SELEZIONI CONCLUSE

Percorso n. 1		Denominazione del corso	Gestione dell'impresa agricola
		<b>Durata</b>	240 ore
		<b>Sede</b>	Oristano
		<b>Periodo di svolgimento</b>	da Dicembre 2018 a Aprile 2019
		<b>Posti disponibili</b>	15
		<b>Posti riservati alle donne</b>	6
	<b>Descrizione del corso</b>		
<b>Formazione in Aula</b>	150 ore	<p>Le lezioni in aula sono finalizzate all'acquisizione di competenze tecnico professionali ed imprenditoriali, per la formazione dell'imprenditore agricolo professionale.</p> <p><b>Unità formative:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Competenze trasversali dell'imprenditore - 40 ore</i></li> <li>2. <i>Competenze innovative in agricoltura - 40 ore</i></li> <li>3. <i>Normativa di settore - 40 ore</i></li> <li>4. <i>Normativa sulla sicurezza - 30 ore</i></li> </ol>	
<b>Consulenza a piccoli gruppi</b>	30 ore	Attività pratiche di consulenza rivolta a piccoli gruppi (massimo 3 persone). I partecipanti saranno guidati dal consulente esperto nello sviluppo della propria idea d'impresa.	
<b>Consulenza individuale</b>	60 ore	<p>Attività operativa, guidata dal consulente, con il coinvolgimento di altre figure professionali specialistiche che consentirà al destinatario di approfondire i temi legati allo start up dell'impresa.</p> <p>Alla fine de percorso, il destinatario avrà sviluppato il proprio Piano d'Impresa, che potrà essere utilizzato per richiedere contributi e finanziamenti per l'avvio d'impresa.</p>	
<b>Attestazioni rilasciate</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Attestato di frequenza IAP (Imprenditore Agricolo Professionale)</li> <li>• Attestato HACCP</li> <li>• Attestato sicurezza sul lavoro ai sensi del T.U. 81/08</li> <li>• Attestato addetto all'uso di trattori agricoli su ruote ai sensi del T.U. 81/08</li> <li>• Attestato addetto all'antincendio (rischio medio) ai sensi del T.U. 81/08</li> </ul>	



## SELEZIONI ATTIVE

Percorso n. 2		Denominazione del corso	Gestione dell'azienda food and beverage
		<b>Durata</b>	240 ore
		<b>Sede</b>	Quartu Sant'Elena
		<b>Periodo di svolgimento</b>	da Gennaio 2018 a Aprile 2019
		<b>Posti disponibili</b>	15
		<b>Posti riservati alle donne</b>	7
	<b>Descrizione del corso</b>		
<b>Formazione in Aula</b>	150 ore	<p>Le lezioni in aula sono finalizzate a formare imprenditori capaci di valorizzare i prodotti alimentari del territorio attraverso modalità di elaborazione, presentazione, confezionamento e vendita innovative.</p> <p><b>Unità formative:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Il mercato del food – 65 ore</b></li><li>2. <b>Somministrazione di alimenti e bevande – 65 ore</b></li><li>3. <b>Enogastronomia del territorio – 10 ore</b></li><li>4. <b>Marketing e strategie commerciali nel settore food – 10 ore</b></li></ol>	
<b>Consulenza a piccoli gruppi</b>	30 ore	Attività pratiche di consulenza rivolta a piccoli gruppi (massimo 3 persone). I partecipanti saranno guidati dal consulente esperto nello sviluppo della propria idea d'impresa.	
<b>Consulenza individuale</b>	60 ore	<p>Attività operativa, guidata dal consulente, con il coinvolgimento di altre figure professionali specialistiche che consentirà al destinatario di approfondire i temi legati allo start-up dell'impresa.</p> <p>Alla fine del percorso, il destinatario avrà sviluppato il proprio Piano d'Impresa, che potrà essere utilizzato per richiedere contributi e finanziamenti per l'avvio d'impresa.</p>	
<b>Attestazioni rilasciate</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Attestato di abilitazione Somministrazione alimenti e bevande</b></li><li>• Attestato HACCP</li><li>• Attestato Datore di Lavoro SPP</li></ul>	

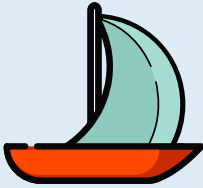


## SELEZIONI CONCLUSE

Percorso n. 3		Denominazione del corso	Gestione delle strutture ricettive
		Durata	210 ore
		Sede	Oristano
		Periodo di svolgimento	da Dicembre 2018 a Aprile 2019
		Posti disponibili	15
		Posti riservati alle donne	7
	<b>Descrizione del corso</b>		
<b>Formazione in Aula</b>	120 ore	<p>Le lezioni in aula sono finalizzate a formare imprenditori nell'ambito della ricettività extralberghiera.</p> <p><b>Unità formative:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Competenze trasversali dell'imprenditore</i> - 36 ore</li><li>2. <i>Tecnica alberghiera</i> - 30 ore</li><li>3. <i>Aspetti gestionali e di funzionamento di un B&amp;B</i> - 30 ore</li><li>4. <i>Normativa sulla sicurezza</i> - 24 ore</li></ol>	
<b>Consulenza a piccoli gruppi</b>	30 ore	Attività pratiche di consulenza rivolta a piccoli gruppi (massimo 3 persone). I partecipanti saranno guidati dal consulente esperto nello sviluppo della propria idea d'impresa.	
<b>Consulenza individuale</b>	60 ore	<p>Attività operativa, guidata dal consulente, con il coinvolgimento di altre figure professionali specialistiche che consentirà al destinatario di approfondire i temi legati allo start-up dell'impresa.</p> <p>Alla fine de percorso, il destinatario avrà sviluppato il proprio Piano d'Impresa, che potrà essere utilizzato per richiedere contributi e finanziamenti per l'avvio d'impresa.</p>	
<b>Attestazioni rilasciate</b>		<ul style="list-style-type: none"><li>• Attestato di frequenza</li><li>• Attestato HACCP</li><li>• Attestato sicurezza sul lavoro ai sensi del T.U. 81/08</li><li>• Attestato primo soccorso ai sensi del T.U. 81/08</li><li>• Attestato addetto all'antincendio (rischio medio) ai sensi del T.U. 81/08</li></ul>	



## SELEZIONI CONCLUSE

Percorso n. 4		Denominazione del corso	<b>Organizzazione servizi turistici ed eventi</b>
	<b>Durata</b>		210 ore
	<b>Sede</b>		Oristano
	<b>Periodo di svolgimento</b>		da Dicembre 2018 a Aprile 2019
	<b>Posti disponibili</b>		15
	<b>Posti riservati alle donne</b>		7
	<b>Descrizione del corso</b>		
<b>Formazione in Aula</b>	120 ore	<b>Unità formative:</b>	<p>Le lezioni in aula sono finalizzate alla formazione dell'operatore dei servizi turistici ed eventi, un'attività autonoma a cavallo tra i servizi turistici e quelli alla persona, in cui il consumatore e le sue esigenze sono messe al centro del servizio erogato ed anzi ne sono preconditione per la vendita.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Marketing dei servizi</i> - 25 ore</li><li>2. <i>Ideazione del concept e definizione del programma</i> - 35 ore</li><li>3. <i>Organizzazione operativa dell'evento</i> - 30 ore</li><li>4. <i>Gestione operativa dell'evento</i> - 30 ore</li></ol>
<b>Consulenza a piccoli gruppi</b>	30 ore		Attività pratiche di consulenza rivolta a piccoli gruppi (massimo 3 persone). I partecipanti saranno guidati dal consulente esperto nello sviluppo della propria idea d'impresa.
<b>Consulenza individuale</b>	60 ore		Attività operativa, guidata dal consulente, con il coinvolgimento di altre figure professionali specialistiche che consentirà al destinatario di approfondire i temi legati allo start-up dell'impresa.  Alla fine de percorso, il destinatario avrà sviluppato il proprio Piano d'Impresa, che potrà essere utilizzato per richiedere contributi e finanziamenti per l'avvio d'impresa.
<b>Attestazioni rilasciate</b>			<ul style="list-style-type: none"><li>• Attestato di frequenza</li></ul>



### 3. DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Per presentare domanda di ammissione è necessario possedere i seguenti requisiti alla data di invio della domanda:

- ✓ Essere in una delle seguenti condizioni occupazionali:
  - Disoccupato\*
  - Lavoratore in CIGS, ASPI o mobilità
- ✓ Essere residenti o domiciliati in Sardegna;
- ✓ Aver compiuto 18 anni;
- ✓ Aver assolto l'obbligo scolastico;
- ✓ Non frequentare altri corsi di formazione professionale.

\*La condizione di non occupazione fa riferimento alle persone che non svolgono attività lavorativa in forma subordinata, parasubordinata o autonoma ovvero a coloro che, pur svolgendo una tale attività, ne ricavano un reddito annuo inferiore ad euro 8.000 per le attività di lavoro subordinato o parasubordinato e ad euro 4.800 per quelle di lavoro autonomo. Tale condizione deve essere posseduta all'avvio dei percorsi formativi.

Sono previste delle quote di genere tali per cui alle donne verrà riservato un numero di posti pari ad almeno il 45 per cento (27 Donne) rispetto al numero dei partecipanti complessivi.

#### **La partecipazione alle attività è gratuita.**

Si specifica che i destinatari potranno presentare domanda di ammissione ai tutti i quattro corsi previsti, inviando una domanda per ciascun corso. Tuttavia, anche qualora risultassero ammissibili a più corsi, potranno partecipare ad un solo corso.

La frequenza ai singoli percorsi prevede il rilascio degli attestati indicati nelle singole schede descrittive.

### 4. MODALITÀ DI CANDIDATURA E TERMINI DI SCADENZA

Le domande di ammissione alla selezione dovranno essere presentate PER IL SOLO CORSO GESTIONE DELL'AZIENDA FOOD AND BEVERAGE esclusivamente in modalità telematica sul sito [www.araform.it](http://www.araform.it) nella sezione dedicata al progetto **dalle ore 9.00 del giorno 29 ottobre 2018 alle ore 13:00 del giorno 18 dicembre 2018.**

L'interessato dovrà scaricare il modulo di iscrizione sul sito:

<http://www.araform.it/modules.php?modulo=mkNews&idcontent=241>

Il modulo di iscrizione dovrà essere compilato, stampato, firmato e scansarlo in un unico file, che dovrà contenere anche i seguenti documenti:

- Copia del documento di identità;
- Copia della tessera sanitaria.

Il file risultante dovrà essere caricato nell'apposita sezione del sito:

<http://www.araform.it/modules.php?modulo=mkNews&idcontent=241>

Coloro che avessero eventuali difficoltà nella procedura di iscrizione potranno rivolgersi a:

segreteria **Araform**

Orari: dal lunedì al venerdì, ore 9.00 - 13.00

Tel. 070 292545

Email: [agenziaaraform@gmail.com](mailto:agenziaaraform@gmail.com)

*oppure*

segreteria **GAL Sinis**

Orari: dal lunedì al venerdì, ore 9.30 - 13.30 / 15.30 – 18.30



Tel. 0783 391097

Email: [info@galsinis.it](mailto:info@galsinis.it)

## 5. PROCEDURA DI SELEZIONE

Le attività di selezione dei destinatari saranno realizzate secondo procedure ad evidenza pubblica nel rispetto dei principi generali volti a garantire parità di trattamento, non discriminazione e trasparenza.

Le fasi di selezione saranno gestite dall'equipe interna del raggruppamento ARAFORM/GAL SINIS.

Le successive comunicazioni e convocazioni, gli esiti della selezione saranno pubblicati esclusivamente sul sito [www.araform.it](http://www.araform.it)

Non verranno inviate comunicazioni scritte presso il domicilio, pertanto, sarà cura esclusiva dei candidati controllare puntualmente il sito internet dell'Agazia.

La procedura di selezione sarà così articolata:

### 1° Step: Verifica del possesso dei requisiti minimi per l'ammissibilità

#### Motivi di esclusione

- Assenza dei requisiti stabiliti dall'avviso;
- Assenza della fotocopia del documento di identità in corso di validità e/o della tessera sanitaria;
- Ricevimento della domanda e della documentazione richiesta oltre i termini di scadenza.

L'Agazia potrà chiedere l'integrazione o il completamento della documentazione trasmessa.

#### Criteri di valutazione dei titoli:

Saranno assegnati **fino a 4 punti** in caso di possesso dei seguenti titoli, sommando i punteggi:

- Laurea Magistrale/Specialistica/Quinquennale: 2 punti
- Laurea di primo livello: 1 punto
- Diploma di istruzione secondaria superiore o Qualifica professionale: 1 punto

### 2° Step: Test di ingresso e colloquio motivazionale

*(solo nel caso in cui le domande di partecipazione siano superiori ai posti disponibili per ciascun corso)*

<p><i>Test a risposta multipla</i></p>	<p>Per ciascuno dei corsi previsti, verranno invitati alla prova scritta tutti i candidati in possesso dei requisiti minimi di accesso.</p> <p>La prova consisterà nella somministrazione di una batteria di test a risposta multipla elaborata sugli ambiti di conoscenza di seguito indicati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cultura generale;</li> <li>• Conoscenze trasversali;</li> <li>• Conoscenze settoriali.</li> </ul> <p>Il punteggio massimo che potrà essere attribuito attraverso il test sarà pari a 36 punti e sarà indicato nelle schede somministrate.</p> <p>La graduatoria verrà pubblicata nel sito <a href="http://www.araform.it">www.araform.it</a>; gli ammessi al colloquio verranno contattati tramite e-mail.</p>
<p><i>Colloquio motivazionale</i></p>	<p>Al colloquio saranno ammessi per ciascun corso i primi 30 candidati che avranno raggiunto il punteggio più alto sommando i punteggi secondo i criteri sotto indicati, suddivisi in due graduatorie di genere (45% donne e 55% uomini):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Titoli posseduti;</li> <li>• Punteggio del Test.</li> </ul>





Il colloquio motivazionale si pone l'obiettivo di approfondire gli interessi, le attitudini e la motivazione al percorso formativo e alla figura professionale in uscita.

Il candidato potrà presentarsi al colloquio con una copia del Curriculum Vitae redatto in formato EUROPASS e ai sensi del DPR 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e per dichiarazioni mendaci e con l'autorizzazione al trattamento dei dati personali ai sensi del D.lgs. 196/2003 e del D.P.G.R. (Regolamento UE 2016/679).

Le dimensioni criteriali verranno codificate in un'apposita griglia di valutazione.

Il punteggio massimo che potrà essere attribuito con il colloquio sarà di 60 punti.

## 6. ORGANIZZAZIONE DELLE PROVE DI SELEZIONE

Per le prove di selezione, i candidati dovranno presentarsi nella sede comunicata agli orari stabiliti nel calendario che verrà pubblicato sul sito dell'Agenzia, muniti di documento di identità in corso di validità e dovranno consegnare la domanda di iscrizione firmata in originale.

A conclusione dei colloqui motivazionali si procederà alla redazione delle due graduatorie di genere degli ammessi, che sarà pubblicata sul sito dell'Agenzia [www.araform.it](http://www.araform.it).

Contestualmente alla graduatoria, saranno pubblicati l'elenco dei non ammessi e le modalità ed i termini entro i quali sarà possibile prendere atto della graduatoria pubblicata, chiedere informazioni, fare l'accesso agli atti e presentare eventuale ricorso.

**Si precisa che in caso di ammissione al percorso, gli allievi disoccupati utilmente posizionati in graduatoria dovranno presentare la scheda anagrafica del Centro per l'Impiego che attesti tale status, pena l'esclusione dal percorso.**

## 7. INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi del Regolamento UE/2016/679 (GDPR) i dati acquisiti in esecuzione del presente Avviso sono trattati esclusivamente con le modalità e per le finalità indicate nell'Informativa per il trattamento dei dati personali disponibile all'indirizzo:

[http://www.araform.it/modules.php?modulo=mackey\\_html&title=Informativa%20sulla%20privacy](http://www.araform.it/modules.php?modulo=mackey_html&title=Informativa%20sulla%20privacy)

## 8. PUBBLICAZIONE, INFORMAZIONI E CONTATTI

Il presente avviso è pubblicato sui siti:

- [www.araform.it](http://www.araform.it)
- [www.galsinis.it](http://www.galsinis.it)
- [www.impresasinis.wordpress.com](http://www.impresasinis.wordpress.com)

Ulteriori informazioni potranno essere acquisite visionando i siti [www.araform.it](http://www.araform.it), [www.galsinis.it](http://www.galsinis.it) e [www.impresasinis.wordpress.com](http://www.impresasinis.wordpress.com) e attraverso i seguenti contatti:

segreteria **Araform**

Orari: dal lunedì al venerdì, ore 9.00 - 13.00

Tel. 070 292545

Email: [agenziaaraform@gmail.com](mailto:agenziaaraform@gmail.com)

*oppure*

segreteria **GAL Sinis**

Orari: dal lunedì al venerdì, ore 9.30 - 13.30 / 15.30 – 18.30

Tel. 0783 391097

Email: [info@galsinis.it](mailto:info@galsinis.it)