



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

**GALSINIS**



### 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 3 - A**

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

**La presente operazione rispetterà le indicazioni sugli Aiuti di Stato in regime “De minimis” ai sensi dei Regolamenti UE 1407 / 2013, 1408/2013 e 717/2014**

| CUP             | CLP                 | DCT         |
|-----------------|---------------------|-------------|
| E82B16000070009 | 10010331044GT160014 | 20163ARO254 |

## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE E SELEZIONE





## Indice

|    |   |    |
|----|---|----|
| 1. | INFORMAZIONI GENERALI .....   | 1  |
| 2. | ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE.....  | 2  |
|    | Percorso n. 1.....  | 2  |
|    | Percorso n. 2.....  | 3  |
|    | Percorso n. 3.....  | 5  |
|    | Percorso n. 4.....  | 6  |
|    | Percorso n. 5.....  | 7  |
| 3. | DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO.....                                       | 8  |
| 4. | MODALITÀ DI CANDIDATURA E TERMINI DI SCADENZA.....                            | 10 |
| 5. | PROCEDURA DI SELEZIONE .....  | 11 |
|    | 1° Step: Verifica del possesso dei requisiti minimi per l'ammissibilità ..... | 11 |
|    | 2° Step: Test di ingresso e colloquio motivazionale.....                      | 12 |
| 6. | ORGANIZZAZIONE DELLE PROVE DI SELEZIONE.....                                  | 12 |
| 7. | INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI .....                          | 13 |
| 8. | PUBBLICAZIONE, INFORMAZIONI E CONTATTI .....                                  | 13 |

## 1. INFORMAZIONI GENERALI

Il progetto “Giganti in formazione” 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 altamente specializzanti 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 nuove figure specializzate nel turismo culturale, nella ristorazione e nel settore agricolo 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 sono:

1. **Tecnico del turismo esperienziale**
2. **Hotel management**
3. **Tecniche innovative per l'agricoltura sostenibile**
4. **Gestire le certificazioni in agricoltura**
5. **La Creazione del Club di Prodotto**

## 2. ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE

| Percorso n. 1             |                                    | Denominazione del corso  | <b>Tecnico del turismo esperienziale</b> |
|---------------------------|------------------------------------|--|--|
|                           | <b>Destinatari</b>                 |  | Occupati e disoccupati                   |
|                           | <b>Durata</b>                      |  | 600 ore                                  |
|                           | <b>Sede</b>                        |  | Oristano                                 |
|                           | <b>Periodo di svolgimento</b>      |  | da Febbraio 2019 a Ottobre 2019          |
|                           | <b>Posti disponibili</b>           |  | 15                                       |
|                           | <b>Posti riservati alle donne</b>  |  | 9  |
|                           | <b>Presentazione delle domande</b> |  | Dal 21/12/2018 al 21/01/2019             |
|                           | <b>Descrizione del corso</b>       |  |  |
| <b>Formazione in Aula</b> | <b>480 ore</b>                     | Il Tecnico del turismo esperienziale elabora, programma e gestisce esperienze interattive, ponendo l'ospite al centro di uno story-living costruito progettando, programmando e promuovendo iniziative che valorizzino l'unicità di un territorio (biodiversità ambientale, culturale e turistica, tradizioni e vocazioni artigianali, attrattori culturali e sportivi) e che siano – specularmente - costruite intorno all'unicità dell'ospite. A tale scopo, effettua l'analisi del contesto al fine di individuare risorse turistiche culturali, sportive ed enogastronomiche per la costruzione dei percorsi turistico esperienziali. In collaborazione con tour operator, elabora una strategia di promozione e commercializzazione del prodotto, coinvolgendo le imprese locali e promuovendo partnership di tipo pubblico/privato. Coordina l'erogazione e l'attuazione delle attività esperienziali, monitorando e valutando il raggiungimento degli obiettivi prefissati. |  |



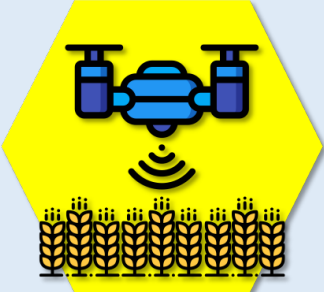
|   |  |  |
|---|--|--|
|   |  | <p><b>Unità formative:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <i>Analisi del territorio e del mercato di riferimento</i> – 40 ore</li> <li>2. <i>Marketing dei servizi</i> – 30 ore</li> <li>3. <i>Budgeting e pricing</i> – 30 ore</li> <li>4. <i>Definizione dell'offerta di servizi e delle attività</i> – 50 ore</li> <li>5. <i>Comunicazione e new media</i> – 60 ore</li> <li>6. <i>Offerta turistica territoriale</i> – 50 ore</li> <li>7. <i>Progettazione di attività di turismo esperienziale</i> – 73 ore</li> <li>8. <i>Realizzazione di percorsi turistico esperienziali</i> – 75 ore</li> <li>9. <i>Sicurezza</i> – 32 ore</li> <li>10. <i>Consapevolezza imprenditoriale</i> – 40 ore</li> </ol> |
| <b>Project work</b>                                 | 120 ore  | I discenti realizzeranno visite guidate per prendere contatto con gli attori del territorio e gli stakeholder inseriti nell'attività. Al termine dell'attività, suddivisi in gruppi di 4 elementi, organizzeranno e realizzeranno la simulazione dell'attività di turismo esperienziale creata.  |
| <b>Attività di informazione e sensibilizzazione</b> | 25 ore   | Le attività di informazione e sensibilizzazione forniranno ai partecipanti le competenze necessarie per accrescere la padronanza delle politiche di sviluppo nei settori della Green & Blue Economy, delle tecniche di comunicazione e gestione di eventi e degli strumenti utili all'attuazione dei progetti.   |
| <b>Attestazioni rilasciate</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Attestato di qualifica – certificazione delle competenze</li> </ul> |  |

|   |                                    |                                |
|---|------------------------------------|--------------------------------|
| <p><b>Percorso n. 2</b></p>  | <b>Denominazione del corso</b>     | <b>Hotel management</b>        |
|   | <b>Destinatari</b>                 | Occupati e disoccupati         |
|   | <b>Durata</b>                      | 500 ore                        |
|   | <b>Sede</b>                        | Oristano                       |
|   | <b>Periodo di svolgimento</b>      | da Febbraio 2019 a Maggio 2019 |
|   | <b>Posti disponibili</b>           | 15                             |
|   | <b>Posti riservati alle donne</b>  | 9                              |
|   | <b>Presentazione delle domande</b> | Dal 21/12/2018 al 21/01/2019   |
|   | <b>Descrizione del corso</b>       |                                |




|   |                |   |
|---|----------------|---|
|   |                | <p>Il percorso prevede la formazione di esperti in gestione delle strutture ricettive, con competenze nell'amministrazione della struttura, gestione dei servizi (Roomservice, Reception, Food &amp; Beverage) e della promozione della struttura. Nello specifico, si intende valorizzare coloro che, pur in assenza di un titolo di studio specifico, sono andati nel tempo a costruirsi una competenza nel settore alberghiero attraverso il lavoro stagionale, ma non hanno avuto occasione di perfezionarla attraverso percorsi di formazione formale.</p>   |
| <b>Formazione in Aula e pratica</b>                 | <b>350 ore</b> | <p><b>Unità formative:</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <i>Avviamento e gestione finanziaria, amministrativa e fiscale</i> – 60 ore</li><li>2. <i>Gestione delle forniture e dei prodotti alimentari</i> – 60 ore</li><li>3. <i>Organizzazione e gestione aziendale</i> – 34 ore</li><li>4. <i>Programmazione e controllo di gestione</i> – 30 ore</li><li>5. <i>Gestione del servizio ricettivo</i> – 30 ore</li><li>6. <i>Promozione della struttura ricettiva</i> – 70 ore</li><li>7. <i>Food &amp; Beverage management</i> – 30 ore</li><li>8. <i>La qualità del servizio</i> – 20 ore</li><li>9. <i>Gestione sicura del luogo di lavoro</i> – 16 ore</li></ol> |
| <b>Stage</b>  | <b>150 ore</b> | <p>I discenti saranno impegnati, all'interno di primarie strutture ricettive regionali, nel supportare la gestione della struttura e nello specifico in attività di:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Amministrazione e controllo di gestione</li><li>• Rapporti con i fornitori e controllo del sistema Haccp e tracciabilità degli alimenti</li><li>• Organizzazione del servizio (Room division, Reception e Food &amp; Beverage)</li><li>• Promozione e vendita dei servizi</li><li>• Misurazione della qualità del servizio e customer care.</li></ul>  |
| <b>Attività di informazione e sensibilizzazione</b> | <b>25 ore</b>  | <p>Le attività di informazione e sensibilizzazione forniranno ai partecipanti le competenze necessarie per accrescere la padronanza delle politiche di sviluppo nei settori della Green &amp; Blue Economy, delle tecniche di comunicazione e gestione di eventi e degli strumenti utili all'attuazione dei progetti.</p>   |
| <b>Attestazioni rilasciate</b>                      |                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Certificazione delle competenze</li><li>• Abilitazione alla Somministrazione di alimenti e bevande</li></ul>  |



| <b>Percorso n. 3</b>  |                                    | <b>Tecniche innovative per l'agricoltura sostenibile</b>  |
|---|------------------------------------|---|
|  | <b>Denominazione del corso</b>     | <b>Tecniche innovative per l'agricoltura sostenibile</b>  |
|   | <b>Destinatari</b>                 | Occupati e disoccupati  |
|   | <b>Durata</b>                      | 90 ore  |
|   | <b>Sede</b>                        | Oristano  |
|   | <b>Periodo di svolgimento</b>      | da Maggio 2019 a Luglio 2019  |
|   | <b>Posti disponibili</b>           | 15  |
|   | <b>Posti riservati alle donne</b>  | 9   |
|   | <b>Presentazione delle domande</b> | Dal 1/04/2019 al 26/04/2019   |
| <b>Descrizione del corso</b>  |                                    |   |
| <b>Formazione in Aula e pratica</b>   | 90 ore                             | Il percorso prevede l'acquisizione di competenze innovative di gestione della produzione agricola mediante strumenti informatici, robotici, sensori specifici e sistemi a pilotaggio remoto di rilevamento. L'obiettivo del percorso è diffondere la conoscenza di tali strumenti al fine di migliorare l'efficienza delle aziende agricole del territorio in termini di produttività, redditività e sostenibilità ambientale. L'adozione di tali tecnologie permette, infatti, di gestire il fondo con precisione, riducendo i tempi di lavorazione e gli sprechi dell'agricoltura tradizionale. |
| <b>Attività di informazione e sensibilizzazione</b>                               | 25 ore                             | Le attività di informazione e sensibilizzazione forniranno ai partecipanti le competenze necessarie per accrescere la padronanza delle politiche di sviluppo nei settori della Green & Blue Economy, delle tecniche di comunicazione e gestione di eventi e degli strumenti utili all'attuazione dei progetti.  |
| <b>Attestazioni rilasciate</b>  |                                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Attestato di certificazione della competenza "Gestione del ciclo di produzione"</li></ul>   |





| <b>Percorso n. 4</b>  |                                    | <b>Denominazione del corso</b>  | <b>Gestione delle certificazioni in agricoltura</b> |
|---|------------------------------------|---|---|
|  | <b>Destinatari</b>                 |   | Occupati e disoccupati                              |
|   | <b>Durata</b>                      |   | 90 ore  |
|   | <b>Sede</b>                        |   | Oristano  |
|   | <b>Periodo di svolgimento</b>      |   | da Maggio 2019 a Luglio 2019                        |
|   | <b>Posti disponibili</b>           |   | 15  |
|   | <b>Posti riservati alle donne</b>  |   | 9   |
|   | <b>Presentazione delle domande</b> |   | Dal 1/04/2019 al 26/04/2019                         |
|   | <b>Descrizione del corso</b>       |   |   |
| <b>Formazione in Aula e pratica</b>   | 90 ore                             | Il percorso prevede l'acquisizione di competenze relative alla gestione dei disciplinari di produzione e di prodotto in ambito agroalimentare. L'adozione di tali disciplinari è diventata ormai una necessità imprescindibile per l'agroalimentare italiano, al fine di permettere alle proprie eccellenze di essere riconosciute come tali, avere accesso a mercati esteri e garantire elevati standard di qualità. Il corso, nello specifico, si pone l'obiettivo di fornire una conoscenza del funzionamento dei sistemi di qualità, al fine di applicarlo correttamente presso la propria azienda e gestire le relazioni con l'ente di certificazione. |   |
| <b>Attività di informazione e sensibilizzazione</b>                               | 25 ore                             | Le attività di informazione e sensibilizzazione forniranno ai partecipanti le competenze necessarie per accrescere la padronanza delle politiche di sviluppo nei settori della Green & Blue Economy, delle tecniche di comunicazione e gestione di eventi e degli strumenti utili all'attuazione dei progetti.  |   |
| <b>Attestazioni rilasciate</b>  |                                    | • Attestato di certificazione della competenza "Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità"  |   |



**Percorso n. 5**



| <b>Denominazione del corso</b>     | <b>Creazione del club di prodotto</b> |
|------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>Destinatari</b>                 | Occupati e disoccupati                |
| <b>Durata</b>                      | 90 ore                                |
| <b>Sede</b>                        | Oristano                              |
| <b>Periodo di svolgimento</b>      | da Ottobre 2019 a Dicembre 2019       |
| <b>Posti disponibili</b>           | 15                                    |
| <b>Posti riservati alle donne</b>  | 9                                     |
| <b>Presentazione delle domande</b> | Dal 2/09/2019 al 26/09/2019           |

**Descrizione del corso**

**Formazione in  
Aula e pratica**

90 ore

Il percorso è rivolto ad operatori economici degli ambiti produttivi del turismo e dell'agrifood, e prevede l'acquisizione di competenze innovative nella promozione e commercializzazione di un prodotto specifico, rivolto ad un target di clientela definito, suscitando nei partecipanti l'interesse a valutare effettivamente l'opportunità di partecipare a sistemi a rete per la produzione, promozione e commercializzazione di prodotti e servizi di nicchia. L'obiettivo del percorso è far acquisire ai partecipanti le competenze per progettare ed attuare un club di prodotto e di sviluppare la capacità di creare la rete tra diversi soggetti e attori di un territorio per promuovere un progetto comune, finalizzato alla individuazione di strumenti e di strategie operative che consentano ai destinatari di:

- agire da stimolo nell'azione di cooperazione ed affiancamento tra i soggetti privati e le figure istituzionali direttamente coinvolte nel progetto;
- promuovere il club di prodotto come strumento di promozione nella costruzione di un meccanismo di partecipazione condivisa tra gli attori pubblici e privati;
- diversifica l'offerta territoriale nel suo complesso attraverso la creazione di offerte trasversali;
- migliorare la qualità percepita del prodotto offerto;
- sviluppare la visibilità e migliora la percezione complessiva del territorio in chiave di destinazione;





|   |        |  |
|---|--------|--|
|   |        | - raggiungere nuove nicchie di mercato attraverso forme di promo-commercializzazione integrate.  |
| <b>Attività di informazione e sensibilizzazione</b> | 25 ore | Le attività di informazione e sensibilizzazione forniranno ai partecipanti le competenze necessarie per accrescere la padronanza delle politiche di sviluppo nei settori della Green & Blue Economy, delle tecniche di comunicazione e gestione di eventi e degli strumenti utili all'attuazione dei progetti. |
| <b>Attestazioni rilasciate</b>                      |        | • Attestato di certificazione della competenza "Definizione dell'offerta di servizi e attività"  |

### 3. DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

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

- ✓ Disoccupati o inoccupati\*\*, Occupati, compresi gli imprenditori, i lavoratori autonomi e i liberi professionisti
- ✓ Essere residenti o domiciliati in Sardegna;
- ✓ Aver compiuto 18 anni;
- ✓ 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 60 per cento rispetto al numero dei partecipanti complessivi.**

Specificamente per ciascun corso è necessario possedere, inoltre, i seguenti requisiti:

- **Percorso 1: Tecnico per il turismo esperienziale:** possesso di almeno un titolo di diploma di istruzione superiore.
- **Percorso 2: Hotel management:** possesso di almeno uno dei seguenti titoli o superiori:



- Diploma di istruzione superiore, con preferenza per coloro in possesso del Diploma di istruzione professionale “Servizi per l'enogastronomia e l'ospitalità alberghiera” o di precedenti esperienze lavorative nel settore.
- **Percorso 3: Tecniche innovative per l'agricoltura sostenibile:** possesso di almeno uno dei seguenti titoli o di titoli superiori:
  - Diploma di qualifica professionale in ambito agrario
  - Attestato di frequenza ad un corso di FP per Imprenditore Agricolo Professionale
  - Esperienza lavorativa biennale nel settore agricolo
- **Percorso 4: Gestire le certificazioni in agricoltura:** possesso di almeno uno dei seguenti titoli o di titoli superiori:
  - Diploma di qualifica professionale in ambito agrario
  - Attestato di frequenza ad un corso di FP per Imprenditore Agricolo Professionale
  - Esperienza lavorativa biennale nel settore agricolo
- **Percorso 5: Creazione del club di prodotto:** possesso di almeno un titolo di diploma di istruzione superiore.

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

Si specifica che i destinatari potranno presentare domanda di ammissione a tutti i percorsi, qualora in possesso dei titoli richiesti, **inviando una domanda per ciascun corso**. Tuttavia, anche qualora risultassero ammissibili a più corsi, potranno partecipare esclusivamente ad un solo corso.

### **Destinatari occupati**

Per i destinatari occupati, l'ammissione sarà vincolata al rispetto del regolamento di settore per quanto attiene gli Aiuti di Stato in regime “De minimis”.

### **Regolamenti De minimis e applicazione**

I contributi erogati relativamente al target occupati tramite il presente avviso sono concessi in regime di aiuti di Stato ed assoggettati quindi alle regole dello specifico regolamento per



cui ogni singola azienda beneficiaria è tenuta ad optare esplicitamente (vedi modulo di iscrizione). I regolamenti applicabili al presente avviso sono:

- Regolamento UE n. 1407/2013 del 18 dicembre 2013 relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione europea agli aiuti di importanza minore (o "de minimis"), con scadenza al 31 dicembre 2020 (massimo 200.000,00 € in tre esercizi finanziari come impresa unica, massimo 100.000,00 € in tre esercizi finanziari come impresa unica nel settore trasporto su strada).  
Intensità massima di aiuto alla Formazione 100%
- Regolamento UE n. 1408/2013 della Commissione del 18 dicembre 2013 relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del Trattato UE agli aiuti di importanza minore (o "de minimis") nel settore agricolo, con scadenza 31 dicembre 2020 (massimo 15.000,00 € in tre esercizi finanziari come impresa unica).  
Intensità massima di aiuto alla Formazione 100%
- Regolamento UE n. 717/2014 della Commissione del 27 giugno 2014 relativo all'applicazione degli articoli 107 e 108 del trattato sul funzionamento dell'Unione Europea agli aiuti "de minimis" nel settore della pesca e dell'acquacoltura, con scadenza 31 dicembre 2020 (massimo 30.000,00 € in tre esercizi finanziari come impresa unica).  
Intensità massima di aiuto alla Formazione 100%

Il destinatario dovrà pertanto allegare al modulo di domanda, il format De minimis compilato dal titolare dell'azienda o da sé medesimo nel caso di ditta individuale o libera professione, in cui dichiarerà di avvalersi di uno dei regimi sopraindicati e degli eventuali aiuti di cui ha beneficiato in passato.

## 4. MODALITÀ DI CANDIDATURA E TERMINI DI SCADENZA

Le domande di ammissione alla selezione dovranno essere presentate esclusivamente in modalità telematica sul sito [www.araform.it](http://www.araform.it) nella sezione dedicata al progetto secondo i termini di presentazione specificati per ciascuno dei percorsi formativi.

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

<http://www.araform.it/>

Il modulo di iscrizione dovrà essere stampato, compilato, firmato, scansato e caricato nell'apposita sezione del sito:

<http://www.araform.it/modules.php?modulo=personalForm&formid=1>

Assieme a:





- **Copia del documento di identità**

**Coloro che avessero eventuali difficoltà nella procedura di iscrizione potranno rivolgersi direttamente ai seguenti help desk informativi:**

segreteria Araform

Orari: dal lunedì al venerdì, ore 9.00 - 13.00

Tel. 070 292545

E-mail: [agenziaaraform@gmail.com](mailto:agenziaaraform@gmail.com)

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 sul sito web [www.araform.it](http://www.araform.it).

Non verranno inviate comunicazioni scritte presso il domicilio, pertanto, sarà cura esclusiva dei candidati controllare puntualmente i siti internet indicati.

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;
- Ricevimento della domanda e della documentazione richiesta oltre i termini di scadenza.

Per i percorsi per occupati sarà, inoltre, verificato dall'Amministrazione Regionale, il rispetto dei massimali relativi al corrispondente Regolamento degli Aiuti di Stato in Regime De Minimis di settore.

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



## 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 settoriali.</li></ul> <p>Il punteggio massimo che potrà essere attribuito attraverso il test sarà pari a 40 punti e sarà indicato nelle schede somministrate.</p> <p>La graduatoria verrà pubblicata nel sito web <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 nel test, suddivisi in due graduatorie di genere (60% donne e 40% uomini):</p> <p>Il colloquio motivazionale si pone l'obiettivo di approfondire gli interessi, le attitudini e la motivazione del candidato.</p> <p>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 G.D.P.R. (Regolamento UE 2016/679).</p> <p>Le dimensioni criteriali verranno codificate in un'apposita griglia di valutazione.</p> <p>Il punteggio massimo che potrà essere attribuito con il colloquio e con la valutazione dell'idea di impresa sarà di 60 punti.</p> |

## 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 della 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. Al fine di permettere una rapida conclusione di tali adempimenti, i candidati sono pregati di munirsi della scheda anagrafica già nella fase di selezione.**

## 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.gigantiinformazione.it](http://www.gigantiinformazione.it)

Ulteriori informazioni potranno essere acquisite visionando i siti [www.araform.it](http://www.araform.it), [www.galsinis.it](http://www.galsinis.it) e [www.gigantiinformazione.it](http://www.gigantiinformazione.it) 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)