



**AVVISO PUBBLICO PER LA COSTITUZIONE DELL'OFFERTA FORMATIVA NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA INTEGRATO PLURIFONDO PER IL LAVORO "LAVORAS" – ASSEGNI FORMATIVI PER DISOCCUPATI FINANZIATI CON RISORSE POR FSE 2014-2020**

**PROPOSTA FORMATIVA – ANAP SARDEGNA – SEDE DI ISILI**

Soggetto proponente	Area Territoriale (Sede Formativa)	Linea (Requisiti età destinatari)	Percorso formativo (Profilo Professionale Associato)	Denominazione Ada/UC1	Denominazione Ada/UC 2
<b>Anap Sardegna</b>	Provincia del Sud Sardegna <b>Sede ISILI</b>	Linea 1.2 <b>18 - 29 anni e 364 giorni</b>	<b>TECNICO DEL DISEGNO EDILE</b>	Codice AdA 1 - <b>9999108</b> <b>Esecuzione di rilievi metrici e topografici(con strumenti tradizionali ed evolutivi)</b> <b>durata di 100 ore</b>	Codice AdA 2 - <b>9999109</b> <b>Rappresentazione grafica di tavole bidimensionali e tridimensionali dell'opera edile</b> <b>durata di 100 ore</b>
<b>Anap Sardegna</b>	Provincia del Sud Sardegna <b>Sede ISILI</b>	Linea 1.1 <b>30 e i 34 anni e 364 giorni</b>	<b>ADDETTO AI SERVIZI DI SALA E BANCO BAR</b>	Codice AdA 1- <b>1428</b> <b>Raccolta delle ordinazioni e servizio al cliente</b> <b>durata di 100 ore</b>	Codice AdA 2 - <b>1429</b> <b>Preparazione di prodotti di caffetteria e di cocktail e bevande alcoliche</b> <b>durata di 100 ore</b>
<b>Anap Sardegna</b>	Provincia del Sud Sardegna <b>Sede ISILI</b>	Linea 2.2 <b>aver compiuto il 55esimo anno d'età</b>	<b>OPERATORE DI CUCINA (CUOCO)</b>	Codice AdA 1 - <b>20034</b> <b>Realizzazione di piatti pronti per il consumo</b> <b>durata di 100 ore</b>	Codice AdA 2 - <b>20032</b> <b>Preparazione degli ingredienti (semilavorati)</b> <b>durata di 100 ore</b>
<b>Anap Sardegna</b>	Provincia del Sud Sardegna <b>Sede ISILI</b>	Linea 2.1 <b>aver compiuto il 35esimo anno d'età</b>	<b>PIZZAIOLO</b>	Codice AdA 1- <b>257571</b> <b>Formatura dei semilavorati</b> <b>durata di 100 ore</b>	Codice - AdA 2 - <b>257573</b> <b>Cottura dei prodotti da forno/di panificazione</b> <b>durata di 100 ore</b>

- I destinatari potranno effettuare la scelta del percorso formativo presso il **Centro per l'Impiego competente**.
- Ai destinatari verrà rilasciata la **Certificazione delle Competenze** relative a ciascuna ADA/UC oggetto del percorso formativo.