



ARAFORM
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE


الغرفة للتعاونية العربية الإيطالية
CAMERA DI COOPERAZIONE ITALO-ARABA


FORMAZIONE, PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE

Commercio e Produzioni HALAL in Sardegna - CUP E97B16001070009 - CLP 1001031811GA160012 - DCT 2016A1R085

COMMERCIO E PRODUZIONE HALAL IN SARDEGNA

AVVISO PUBBLICO “ATTIVITÀ INTEGRATE PER L’EMPOWERMENT, LA FORMAZIONE PROFESSIONALE, LA CERTIFICAZIONE DELLE COMPETENZE, L’ACCOMPAGNAMENTO AL LAVORO, LA PROMOZIONE DI NUOVA IMPRENDITORIALITÀ, LA MOBILITÀ TRANSAZIONALE NEGLI AMBITI DELLA GREEN & BLUE ECONOMY”

POR SARDEGNA FSE 2014-2020

**CCI 2014IT05SFOP021 Asse prioritario 1 – Occupazione –
Linea 1- A1**

Progetto cofinanziato al 50% con risorse del Fondo Sociale Europeo

CUP	CLP	DCT
E97B16001070009	1001031811GA160012	2016A1R085

REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE E SELEZIONE



Via Bandello 12, 09131 Cagliari
Tel. + 39 070 292545/482788 Fax + 39 070 2089600
agenziaaraform@gmail.com - pec: agenziaaraform@pec.it
sardegnahalal.it - araform.it - FB facebook.com/araform
P.Iva/C.Fiscale 02785190923



ARAFORM
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE


الغرفة التعاونية العربية الإيطالية
CAMERA DI COOPERAZIONE ITALO-ARABA


FORMAZIONE, PRODUZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE

Commercio e Produzioni HALAL in Sardegna - CUP E97B16001070009 - CLP 1001031811GA160012 - DCT 2016A1R085

INFORMAZIONI GENERALI

COMMERCIO E PRODUZIONE HALAL IN SARDEGNA è un'attività finanziata con risorse del Fondo Sociale Europeo (FSE) della Repubblica Italiana e della Regione Autonoma della Sardegna.

Il progetto è promosso da ARAFORM - Agenzia per le ricerche e le attività nella formazione srl, in partenariato con la Camera di Cooperazione Italo – Araba e sostenuta da un'ampia rete di organizzazioni (sindacali, datoriali, ordini professionali), Università, Enti di ricerca, che rappresentano, in modo significativo, il settore delle imprese e del commercio verso i paesi esteri.

COMMERCIO E PRODUZIONE HALAL IN SARDEGNA è un progetto di alta formazione multidisciplinare, le cui metodologie ed azioni integrate, consentono di aggiornare le competenze sugli aspetti produttivi e sulle caratteristiche dei prodotti destinati a processi di internazionalizzazione delle imprese.

COMMERCIO E PRODUZIONE HALAL IN SARDEGNA intende favorire, attraverso la valorizzazione del capitale umano mediante i percorsi formativi proposti, processi di innovazione nella produzione di prodotti e servizi nei comparti produttivi dell'Agrifood, turismo e prodotti biomedicali, orientati alla certificazione necessaria per la commercializzazione verso i mercati dei consumatori di religione musulmana, promuovendo approcci di filiera tra prodotto/processo, favorendo interconnessioni integrate tra economia, società e ambiente. L'obiettivo è quello di valorizzare le produzioni locali, con particolare attenzione alle produzioni del settore lattiero caseario in una prospettiva di internazionalizzazione dei mercati di sbocco.

In tale ottica i contenuti dei percorsi formativi e degli output progettuali riguarderanno soluzioni riferite ai temi della sostenibilità applicata a settori tradizionali delle produzioni e dei servizi locali, consentendo di migliorarne la capacità dell'export, ottimizzando i processi produttivi.

La sostenibilità economica, intesa come la capacità di generare reddito e lavoro per il sostentamento delle popolazioni, è rappresentata dalle azioni che favoriscano lo sviluppo di prodotti certificabili e commercializzabili in altri mercati, consentendo: la sostenibilità del comparto produttivo interessato, in termini di livelli produttivi; l'occupabilità dei destinatari, attraverso percorsi formativi che implementano competenze immediatamente spendibili; di mantenere all'interno del territorio regionale il massimo del valore aggiunto combinando efficacemente le risorse umane e valorizzando le competenze professionali trasmesse.

I percorsi di formazione contenuti nel progetto **COMMERCIO E PRODUZIONE HALAL IN SARDEGNA** sono:

- Tecnico dell'export delle PMI;
- Tecnico del controllo della qualità alimentare;
- Lavorazione dei prodotti caseari;
- Confezionamento dei prodotti caseari



Via Bandello 12, 09131 Cagliari
Tel. + 39 070 292545/482788 Fax + 39 070 2089600
agenziaaraform@gmail.com - pec: agenziaaraform@pec.it
sardegnahalal.it - araform.it - FB facebook.com/araform
P.Iva/C.Fiscale 02785190923



ATTIVITÀ FORMATIVE PREVISTE

Corso	Denominazione corso	Durata	Sede	Posti	Riserva donne	Presentazione Domande	
						Dal	Al
1	TECNICO DELL'EXPORT DELLE PMI	600	CAGLIARI	18	10	1 aprile 2019	30 aprile 2019

PROFILO PROFESSIONALE

Il tecnico dell'export per le PMI analizza il mercato internazionale, cogliendone le opportunità e le tendenze, definisce il piano strategico di internazionalizzazione/commercio estero, elaborando il posizionamento e la promozione dei prodotti; rileva le informazioni pertinenti per selezionare i mercati e selezionare l'intermediario più adatto alle esigenze delle imprese; presidia le problematiche fiscali, assicurative, finanziarie e legali attinenti ad un'attività di export; infine definisce gli obiettivi del team, sia per le attività di back office sia per l'attività commerciale sul campo.

CERTIFICAZIONE COMPETENZE

- ADA 9999541 Elaborazione di un piano per l'internazionalizzazione
- ADA 999542 Gestione del piano di internazionalizzazione e degli strumenti contrattuali, finanziari ed assicurativi a sostegno dell'esportazione
- ADA 1380 Analisi del mercato di riferimento
- ADA 1382 Posizionamento del prodotto/servizio all'interno del segmento di mercato identificato

CONTESTO DI ESERCIZIO

Il "Tecnico dell'export" generalmente opera nell'ambito della Direzione commerciale di imprese impegnate nella produzione di prodotti sia di largo consumo che di nicchia, in agenzie specializzate in marketing e/o servizi di impresa e nelle piattaforme di e-commerce. Si relaziona ed interagisce con i settori marketing, vendite e con le aree a monte: progettazione e produzione.

Quando opera come dipendente di una organizzazione medio - grande, generalmente non presidia l'intero processo commerciale e di marketing, in caso di imprese di piccole e medie dimensioni ha una maggiore autonomia operativa e presidia l'intero processo.

L'esercizio della professione non richiede il possesso di una specifica abilitazione.

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Possono presentare domanda di partecipazione alla selezione coloro che alla data di presentazione della candidatura saranno:

- Disoccupati, inoccupati, giovani sino a 35 anni o NEET;
- Essere residenti o domiciliati in Sardegna;
- Aver compiuto 18 anni;
- Titolo di studio minimo di accesso: Diploma di Scuola Media Superiore, con preferenza per coloro che provengono da studi in ambito economico – giuridico e commerciale.
- Non frequentare contemporaneamente altri corsi di formazione professionale.



Corso	Denominazione corso	Durata	Sede	Posti	Riserva donne	Presentazione Domande	
						Dal	Al
2	TECNICO DEL CONTROLLO DELLA QUALITA' ALIMENTARE	600	ELMAS	18	10	1 aprile 2019	30 aprile 2019
		600	SASSARI	18	10	1 aprile 2019	30 aprile 2019

PROFILO PROFESSIONALE

Il Tecnico del controllo della qualità alimentare si occupa del monitoraggio della qualità delle materie prime e di vari prodotti alimentari fornendo indicazioni sui raccolti e le tendenze dei prezzi. Svolge inoltre l'attività di campionamento dei prodotti e il controllo dei requisiti per la certificazione della qualità dei prodotti. Si occupa infine di impostare e gestire il sistema di rintracciabilità richiesto dalla normativa nazionale ed internazionale e della salvaguardia ambientale nella gestione dei rifiuti.

CONTESTO DI ESERCIZIO

Opera come dipendente o consulente esterno in aziende alimentari, all'interno della funzione produzione. Di norma dipende dal responsabile della qualità o in mancanza di questa funzione dal responsabile agli acquisti o direttamente dal responsabile direzionale. Interagisce e si relaziona con le aree di stoccaggio materie prime, con il laboratorio, con la manutenzione specialistica e la logistica. Nello svolgimento della sua attività è autonomo - pur all'interno delle procedure stabilite - e responsabile delle proprie valutazioni.

CERTIFICAZIONE COMPETENZE:

- ADA 23 UC 384 Monitoraggio e valutazione delle materie prime, semilavorati, prodotti e processi di lavoro
- ADA 24 UC 385 Predisposizione di un metodo di etichettatura dei prodotti agroalimentari
- ADA 25 UC 386 Pianificazione dei sistemi per il controllo qualità
- ADA 876 UC 389 Smaltimento degli scarti di lavorazione

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Possono presentare domanda di partecipazione alla selezione coloro che alla data di presentazione della candidatura saranno:

- Disoccupati, inoccupati, giovani sino a 35 anni o NEET;
- Essere residenti o domiciliati in Sardegna;
- Aver compiuto 18 anni;
- Titolo di studio minimo di accesso: Titolo di qualifica professionale (EQF 3) in ambito agrario o industriale;
- Non frequentare contemporaneamente altri corsi di formazione professionale.



Corso	Denominazione corso	Durata	Sede	Posti	Riserva donne	Presentazione Domande	
						Dal	Al
3	LAVORAZIONI CASEARIE	500	ELMAS	15	4	6 maggio 2019	31 maggio 2019

PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso intende formare un addetto che svolga le attività necessarie per la trasformazione del latte di mungitura in formaggio, latte da consumo, panna, burro e altri latticini.

Segue l'intero processo di produzione controllando la qualità e tracciabilità della materia prima, degli ingredienti/additivi necessari alla trasformazione del latte in prodotti caseari e provvedendo alla conservazione del prodotto finito nel rispetto dell'igiene e della salute dei consumatori. Opera all'interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale.

CONTESTO DI ESERCIZIO

Svolge un'attività di tipo esecutivo in azienda alimentari industriali o artigianale, dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea, può svolgere lavoro a turni sia diurni che notturni. Generalmente ha un rapporto di lavoro come dipendente, ma può anche essere socio di una cooperativa di produzione e/o distribuzione.

CERTIFICAZIONE COMPETENZE:

- Ada 10063 – UC 391 Ricezione e trattamento di latte e derivati
- Ada 20088 – UC 402 Lavorazione della cagliata
- Ada 20092 – UC 406 Maturazione e stagionatura cagliata

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Possono presentare domanda di partecipazione alla selezione coloro che alla data di presentazione della candidatura saranno:

- Disoccupati, inoccupati, giovani sino a 35 anni o NEET;
- Essere residenti o domiciliati in Sardegna;
- Aver compiuto 18 anni;
- Titolo di studio di studio minimo di accesso: Licenza Media Inferiore, con preferenza per coloro che hanno almeno un titolo di qualifica triennale in ambito agrario o industriale e per coloro che hanno precedenti esperienze lavorative nel settore;
- Non frequentare contemporaneamente altri corsi di formazione professionale.



Corso	Denominazione corso	Durata	Sede	Posti	Riserva donne	Presentazione Domande	
						Dal	Al
4	CONFEZIONAMENTO DEI PRODOTTI CASEARI	300	ELMAS	15	4	6 maggio 2019	31 maggio 2019

PROFILO PROFESSIONALE

Il percorso intende formare un addetto che svolga una serie di attività che consentono di preparare il prodotto per la conservazione, il trasporto e la vendita, attività che sono diversificate a seconda del tipo di prodotto da confezionare e del materiale utilizzato. In particolare, cura l'etichettatura dei prodotti e le altre pratiche richieste dalla normativa sulla tracciabilità. Opera all'interno del sistema di HACPP attivato in azienda e nel rispetto delle regole di salvaguardia ambientale

CONTESTO DI ESERCIZIO

Svolge un'attività di tipo esecutivo, come dipendente in una azienda alimentare industriale o artigianale, e dipende normalmente da un Capo reparto o da un Capo linea, può svolgere lavoro a turni sia diurni che notturni.

CERTIFICAZIONE COMPETENZE:

- Ada 22 – 20081 – UC 395 Confezionamento dei prodotti alimentari solidi, granulari e in polvere

DESTINATARI E REQUISITI DI ACCESSO

Possono presentare domanda di partecipazione alla selezione coloro che alla data di presentazione della candidatura saranno:

- Disoccupati, inoccupati, giovani sino a 35 anni o NEET;
- Essere residenti o domiciliati in Sardegna;
- Aver compiuto 18 anni;
- Titolo di studio minimo di accesso: Licenza Media Inferiore, con preferenza per coloro che hanno almeno un titolo di qualifica triennale in ambito agrario o industriale e per coloro che hanno precedenti esperienze lavorative nel settore;
- Non frequentare contemporaneamente altri corsi di formazione professionale.

Tutte le attività formative sopra elencate sono supportate da azioni di orientamento e misure di accompagnamento all'inserimento lavorativo per complessive 24 ore per ciascuno dei destinatari, articolate in attività di gruppo, piccolo gruppo o individuale. **La partecipazione a questa attività è obbligatoria AI FINI DELL'AMMISSIONE ALL'ESAME FINALE, in quanto parte integrante del progetto.**

La partecipazione alle attività è gratuita.

Si specifica che i destinatari potranno presentare istanza di ammissione ai quattro corsi previsti, inviando singola domanda per ciascuno. Tuttavia, potranno partecipare ad uno solo dei corsi.

La frequenza ai corsi prevede il rilascio di Certificazione di competenza (per i dettagli vedi scheda corso) previo superamento dell'esame finale. L'ammissione all'esame di certificazione è subordinata al raggiungimento della percentuale di frequenza obbligatoria (80% del monte ore corso e di ciascun modulo formativo, compresa l'attività di orientamento) prevista per la validità dell'intervento formativo dal Vademecum per l'operatore 4.0 della Regione Autonoma della Sardegna.



MODALITÀ DI CANDIDATURA

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

L'interessato dovrà scaricare dal sito <http://www.araform.it> o www.sardegnaahalal.it il modulo di iscrizione in formato cartaceo, compilarlo, firmarlo, rinviarlo allegando il documento di identità in corso di validità.

In caso di ulteriori titoli, abilitazioni professionali e/o esperienze lavorative nel settore valutabili secondo i criteri stabiliti nell'Avviso di selezione (vedi pag. seguente), il destinatario deve allegare 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).

Il file risultante dovrà essere caricato nell'apposita sezione del sito <http://www.araform.it/modules.php?modulo=personalForm&formid=1>

Coloro che avessero eventuali difficoltà nella procedura di iscrizione telematica potranno rivolgersi alla segreteria Araform dal lunedì al venerdì dalle ore 9.00 alle 13.00 al numero di telefono 070292545, email agenziaaraform@gmail.com.

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 della RTS del progetto.

Le successive comunicazioni e convocazioni, gli esiti della selezione saranno pubblicati esclusivamente sul sito www.araform.it

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

La procedura di selezione sarà così articolata:

1. RICEZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE E VERIFICA DEL POSSESSO DEI REQUISITI MINIMI PREVISTI;

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



Nel caso in cui le domande di partecipazione siano superiori ai posti disponibili per ciascun corso, si procederà con una selezione consistente in una prova scritta e in un colloquio.

2. PROVA SCRITTA DI SELEZIONE

Per ciascuno dei corsi previsti, verranno invitati alla prova scritta tutti i candidati in possesso dei requisiti minimi di accesso.

La prova consisterà nella somministrazione di una batteria di test a risposta multipla elaborato su ambiti di conoscenza di seguito indicati:

- Cultura generale;
- Conoscenze trasversali;
- Terminologia di settore;
- Capacità logico – matematiche;
- Conoscenze settoriali
- Competenze linguistiche (per i corsi di Tecnico per l'export delle PMI e Tecnico del controllo qualità alimentare).

Il punteggio massimo che potrà essere attribuito attraverso il test sarà pari a 40 punti e sarà indicato nelle schede somministrate.

La graduatoria verrà pubblicata nel sito www.araform.it

3. COLLOQUIO MOTIVAZIONALE

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.

ORGANIZZAZIONE DELLE PROVE DI SELEZIONE

Per le prove di selezione, i candidati dovranno presentarsi nella sede agli orari stabiliti nel calendario che verrà pubblicato sul sito, 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. In caso di parità di punteggio l'ordine verrà stabilito assegnando la priorità a coloro in possesso dei titoli preferenziali indicati in precedenza, in subordine secondo il punteggio attribuito al colloquio.

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.



ARAFORM
AGENZIA PER LE RICERCHE E LE ATTIVITÀ NELLA FORMAZIONE



Commercio e Produzioni HALAL in Sardegna - CUP E97B16001070009 - CLP 1001031811GA160012 - DCT 2016A1R085

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

ULTERIORI INFORMAZIONI

Ulteriori informazioni potranno essere acquisite visionando i siti www.araform.it e www.sardegnaahalal.it o telefonando al n. 070 292545 dalle ore 9.30 alle ore 13.30.



Avviso pubblico "Green & Blue Economy", POR FSE 2014-2020
Regione Autonoma della Sardegna Linea 1 Tip A1

Via Bandello 12, 09131 Cagliari
Tel. + 39 070 292545/482788 Fax + 39 070 2089600
agenziaaraform@gmail.com - pec: agenziaaraform@pec.it
sardegnaahalal.it - araform.it - FB facebook.com/araform
P.Iva/C.Fiscale 02785190923