

Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per **GELATERIA (IL GELATO ARTIGIANALE)**

PREPARAZIONE GELATI BIOLOGICI E ADATTI ALLE INTOLLERANZE ALIMENTARI

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 Cod. 1006870
POR Marche FSE 2014/2020, Asse 1 P.I. 8.1 R.A. 8.5

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

L'obiettivo del corso è formare i **partecipanti per prepararli a svolgere la professione di gelatiere** all'interno di attività di **Gelateria Artigianale**, tra le più presenti in tutto il territorio nazionale.

Il corso, che si svolgerà con la **docenza di Gelatieri Esperti**, prepara in modo pratico e approfondito sulle tecniche di preparazione del gelato artigianale, sull'utilizzo di ingredienti biologici e a chilometro zero nelle preparazioni e sulle competenze per avviare e promuovere una gelateria artigianale, per offrire ulteriori opportunità occupazionali sia come dipendenti che in proprio.

Al termine del corso, che si svolgerà in reali laboratori di gelateria artigianale, tutti i partecipanti saranno in grado di:

- Lavorare gli ingredienti, prestando cura al mantenimento delle proprietà organolettiche e al loro bilanciamento, •Pianificare e gestire il ciclo produttivo di ogni prodotto di gelateria •Riconoscere e trattare correttamente ingredienti che costituiscono allergeni •Valorizzare ingredienti biologici e a chilometro zero. •Predispone il cartello degli ingredienti •Preparare i diversi tipi di prodotti di gelateria (gelato in pozzetto, gelati al biscotto, alla frutta, sorbetti, ricoperti, torte gelato •Realizzare gelati biologici, senza glutine, senza lattosio o senza saccarosio, per soddisfare particolari esigenze di mercato •Pianificare un'attività di gelateria •Elaborare strategie promozionali della propria attività. •Utilizzare tecniche di Web Marketing e Social Media Marketing per promuovere l'immagine dei prodotti, eventi e promozioni

DESTINATARI E REQUISITI

15 soggetti:

- DISOCCUPATI (ai sensi della normativa vigente) di cui 8 donne al di sopra dei 18 anni di età, residenti nella Regione Marche.

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

DURATA COMPLESSIVA:

100 ore totali suddivise in 34 teoriche, 46 pratiche (lezioni frontali)
80 ore suddivise in 20 lezioni di 4 ore in orario da concordare con i partecipanti e 20 ore di stage in azienda al fine di facilitare inserimento lavorativo.

PERIODO DI SVOLGIMENTO:

Aprile – Maggio 2019

SEDE FORMATIVA

Gelateria Viale della Vittoria, 89 Jesi (AN)

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Orientamento al percorso – 6 ore

Sicurezza sul lavoro e nei laboratori alimentari – 4 ore

Materie prime, ingredienti biologici, e attenzione a allergeni e intolleranze, - 12 ore

Fisica del gelato e principi di bilanciamento – 10 ore

Pratica di Laboratorio, produzione del gelato nelle sue diverse forme- 30 ore

Avviare una gelateria in proprio – 10 ore

Marketing e Web Marketing dei piccoli esercizi - 8 ore.

Stage 20 ore

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, a coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto, verrà rilasciato l'attestato di frequenza TA1.3.1.1 Gelateria ai sensi della L.R. n. 16/90

PER INFORMAZIONI Rivolgersi allo 071.64753 oppure per email cescotancona@gmail.com
www.cescotanconaformazione.it

PRESENTAZIONE DOMANDE

Le domande di iscrizione dovranno essere presentate su apposita modulistica (Mod. Placement) scaricabile dal sito www.cescotanconaformazione.it o richiedibile tramite mail a cescotancona@gmail.com

La domanda di iscrizione dovrà essere completata con la seguente documentazione:

- **Curriculum Vitae** da cui sia possibile evincere la residenza e il possesso dei titoli di studio, certificazioni richieste e l'eventuale esperienza lavorativa, rilasciato in atto notorio (D.P.R. 445/2000) e con liberatoria sulla privacy
- **Documento di identità** in corso di validità
- **Certificato, scheda anagrafica professionale o patto di servizio attestante stato di disoccupazione** rilasciato dal CIOF di competenza ai sensi delle disposizioni di legge vigenti.

Le domande potranno essere trasmesse, per **raccomandata A/R** (farà fede il timbro postale) o **consegnate a mano** alla sede provinciale del CESCOT - **SENIGALLIA (AN) – Via Abbagnano, 3 CAP 60019** entro il **14/03/2019**

L'allievo non sarà ammesso al corso qualora:

- La domanda non sia stata inviata entro la data di scadenza del presente bando
- La domanda sia priva di documento attestante stato di Disoccupazione/inoccupazione rilasciato dal CIOF di residenza
- Dalla domanda e dalla relativa documentazione allegata si dovesse evincere la mancanza di uno dei requisiti di accesso
- Non si presenti all'eventuale prova di selezione

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili, sarà effettuata una selezione in cui saranno valutati i titoli di studio e i requisiti professionali (max 15 punti) e consisterà in una prova scritta (quiz a risposta multipla) sulle materie argomento del corso (max 35 punti) e in un colloquio individuale (max 50 punti).

Le selezioni si svolgeranno il giorno 22/03/2019 alle ore 9.30 presso IIS B. PADOVANO, Via Rosmini, 22/B Senigallia (AN). La graduatoria dei selezionati verrà formulata sulla base dei punteggi come previsto dal D.G.R. 802/2012 par.1.6 . Il presente bando ha validità come convocazione e non sono previste ulteriori comunicazioni.

