

**Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per**  
**TECNICO DEI SERVIZI TURISTICI**  
**(TECNICO DEI SERVIZI DI SALA/BAR O TECNICO DI CUCINA)**

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1806 del 26/11/2019 Cod. 1017287  
POR Marche – FSE 2014-2020, Asse 1 Pdi 8.2 R.A 8.1

#### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il percorso offre la possibilità a quanti non possono o non vogliono avvalersi dei percorsi ordinari di istruzione, ma che manifestino la volontà di seguire un percorso formativo volto a consolidare e innalzare il livello delle conoscenze di base e delle competenze tecnico professionali nel mondo dei servizi turistici.

Al termine della parte generale comune ad entrambi i profili il progetto prevede lo sdoppiamento della classe in due sottogruppi collegati ai profili di uscita (TECNICO DEI SERVIZI DI SALA/BAR o TECNICO DI CUCINA). Entrambi i gruppi al termine del percorso saranno in grado, rispetto al profilo scelto (sala/bar e cucina) di conoscere l'organizzazione lavorativa, i ruoli e la gerarchia, le responsabilità, di utilizzare gli strumenti e le attrezzature presenti nel loro ambiente specifico, di utilizzare in maniera corretta i prodotti, di gestire il servizio specifico in maniera corretta.

#### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a 15 soggetti (+3 uditori):

- residenti o domiciliati nella Regione Marche;
- in possesso di una corrispondente qualifica professionale di IeFP di terzo livello EQF conseguita frequentando un percorso triennale/biennale equivalente di IeFP o a seguito di contratto di apprendistato di I° livello;
- non avere un'età superiore ai 25 anni alla data di avvio delle attività formative.

#### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

##### DURATA COMPLESSIVA:

1056 ore totali suddivise in:

- 316 ore di area culturale di base,
- 720 ore area tecnico professionale,
- 528 pratiche (Alternanza rafforzata o apprendistato I° livello)
- 20 ore esame finale

##### PERIODO DI SVOLGIMENTO:

MARZO 2020 – GIUGNO 2021

##### SEDE FORMATIVA

- **Form. Art. Marche** - Via Totti, 4 – 60131 ANCONA

#### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- Competenze di base secondo gli standard formativi fanno riferimento all'allegato I del decreto del Ministero della Pubblica Istruzione n. 139 del 22/08/2007
- Competenze tecnico professionali relative all'Accordo stato regioni del 29/04/2010 e 27/07/2011

Il tecnico dei servizi turistici, acquisisce competenze specifiche nelle tecniche del servizio di sala e bar, caratteristiche del servizio di bar, tecniche di ristorazione, caratteristiche degli alimenti, tecniche di preparazione degli alimenti.

Attraverso l'esperienza realizzata in aziende del settore, per 528 ore, consegue competenze specifiche relative ad una tra le due attività specifiche pre-scelte: TECNICO DEI SERVIZI DI SALA/BAR o TECNICO DI CUCINA

Il tecnico dei servizi turistici, inoltre, acquisisce uno spiccato senso di gestione del lavoro nel rispetto delle regole igieniche e di sicurezza.

#### TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, a coloro che avranno superato con una votazione di almeno 60/100 l'esame finale, verrà rilasciato il **DIPLOMA TECNICO DEI SERVIZI DI SALA/BAR o TECNICO DI CUCINA**.

Inoltre, a coloro che avranno frequentato il **MOD17\_HACCP E MERCEOLOGIA** e in particolare tutta l'unità formativa di Haccp, verrà rilasciato l'attestato relativo ai sensi della normativa vigente.

A coloro che avranno frequentato almeno il 90% delle Unità formative previste per il **MODULO 14\_Sicurezza sul lavoro**, verranno rilasciati gli attestati a norma di legge (TU 81/08) relativamente a:

- Sicurezza generale e specifica (rischio basso)**
- antincendio (rischio basso)**
- primo soccorso**

#### PRESENTAZIONE DOMANDE

Le domande di iscrizione dovranno essere presentate su apposita modulistica (Mod. **Placement**) scaricabile dal sito [www.formartmarche.it](http://www.formartmarche.it) (nelle news) o richiedibile tramite mail a [formart@formartmarche.it](mailto:formart@formartmarche.it)

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;
- **Copia di attestazione del biennio o triennio** conseguito presso istituti di istruzione superiore o **copia di qualifica professionale di IeFP**

Le domande potranno essere trasmesse, per **raccomandata A/R** (farà fede il timbro postale) o **consegnate a mano** a **FORM.ART.MARCHE** via Totti, 4 – 60131 – Ancona, o inviate in formato elettronico per

PEC a [formartmarche@legalmail.it](mailto:formartmarche@legalmail.it), entro il **17/02/2020**.

L'allievo non sarà ammesso al corso qualora:

- La domanda non sia stata inviata entro la data di scadenza del presente bando
- 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 motivazionale (max 50 punti).

Le selezioni si svolgeranno il giorno **21/02/2020** presso la sede di **FORM.ART.MARCHE** – via S. Totti, 4 – Ancona - alle ore 9.30. 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.

**PER INFORMAZIONI** Rivolgersi allo 071.2905431 oppure per email [formart@formartmarche.it](mailto:formart@formartmarche.it)