



Sono RIAPERTE le iscrizioni al corso GRATUITO di formazione professionale per

# GELATERIA (IL GELATO ARTIGIANALE)

Approvato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1731 del 13/12/2018 e finanziato con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 Cod. 1006952 - POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I Occupazione P.I. 8.1 R.A. 8.5 D.D.P.F. n. 795/IFD del 17/07/2018 Bando Agro17-2018

## FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Al termine del percorso formativo, gli allievi saranno in grado di produrre il gelato e prepararne il suo confezionamento, effettuando l'approvvigionamento e il controllo qualità dalle materie prime al prodotto finito. Gli allievi saranno in grado di effettuare la miscelazione delle materie prime per gelati, pesare e miscelare gli ingredienti in base ai parametri definiti nelle ricette, pastorizzare ed omogeneizzare la miscela da gelare impostando i parametri ed avviando il pastorizzatore automatico, avviare e controllare il processo di maturazione utilizzando appositi macchinari detti "tini di refrigerazione e maturazione", regolare e controllare il processo di lavorazione in base a parametri fisico-chimici specifici, controllare le fasi di lavorazione intervenendo in caso di anomalie del processo ed effettuare la gelatura e la mantecatura.

## DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a n. 15 soggetti (di cui almeno 8 donne) disoccupati ai sensi delle disposizioni di legge vigenti, e residente nella Regione Marche.

## SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il corso prevede lo svolgimento dei seguenti moduli didattici:

1. Orientamento e bilancio di competenze – 2 ore;
2. Salute e sicurezza sul luogo di lavoro per lavoratori addetti ad attività classificate a basso rischio – 8 ore;
3. HACCP per addetti alla manipolazione – 12 ore;
4. Merceologia delle materie prime – 10 ore;
5. Chimica e fisica del gelato – 10 ore;
6. Laboratorio di produzione del gelato – 48 ore;
7. Diventare imprenditore – 10 ore.

## DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso, **COMPLETAMENTE GRATUITO**, prevede una durata complessiva di 100 ore e si svolgerà nel periodo **Maggio – Luglio 2019**. Si svolgerà presso l'I.P.S.S.E.O.A. "F Buscemi", P.zza Sciocchetti, 6 San Benedetto del Tronto (AP).

## INCENTIVI

L'Ente Gestore offrirà agli ALLIEVI:

- INDENNITÀ DI FREQUENZA pari a € 0,50 ad ora frequentata per gli allievi che non avranno superato il limite del 25% di assenze;
- BUONI PASTO da € 5,00 ad allievo per tutte le giornate in cui si effettua un numero di ore di lezione pari o superiore a sei.

## PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le domande d'iscrizione dovranno essere consegnate a mano o pervenire a mezzo lettera raccomandata (non farà fede il timbro postale) entro e non oltre il **11/04/2019** al seguente indirizzo: **9000uno Sas via Canaletto, 45 - 60019 Senigallia (AN)** oppure tramite PEC all'indirizzo: **9000uno@sicurezza postale.it**. Le domande dovranno essere redatte su apposito modello scaricabile dal sito **www.9000uno.com**.

Non saranno accettate le domande pervenute oltre il termine di scadenza, con modulistica difforme da quella prevista e inviate da soggetti privi dei requisiti minimi richiesti.

## SELEZIONE

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione, la cui data verrà comunicata ai candidati alla chiusura dei termini di presentazione delle domande.

La selezione avverrà mediante una prova scritta e/o pratica sugli argomenti del corso o attitudinali o di cultura generale e un colloquio sulle materie oggetto del corso, sulla motivazione alla partecipazione e sul curriculum e attraverso la valutazione dei titoli di studio e dei requisiti professionali.

La graduatoria finale verrà redatta attraverso l'attribuzione di un punteggio calcolato in centesimi così ripartito:

- prova scritta e/o pratica: 0 - 35;
- colloquio sulle materie oggetto del corso e motivazione alla partecipazione: 0- 50;
- titoli di studio e requisiti professionali: 0 – 15.

Per essere ammessi alle attività formative i candidati dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

## TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso, a coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore corso, verrà rilasciato un Attestato di Frequenza - TA1.3.1.1 GELATERIA (Il gelato artigianale), valido ai sensi della LR 31/1998.

## PER INFORMAZIONI

Per tutte le informazioni inerenti il corso contattare:  
9000uno sas  
Senigallia (AN) - Via Canaletto, 45  
Tel: 071-68.71.001/2 Fax: 071-66.11.945  
web: [www.9000uno.com](http://www.9000uno.com) e-mail: [info@9000uno.com](mailto:info@9000uno.com)