



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale completamente **gratuito** per:

Gelateria (Il gelato artigianale)

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 1840/IFD del 27/12/2018 POR Marche FSE 2014/2020, Asse 1 P.I. 8.1 R.A. 8.5 Avviso pubblico per la presentazione di progetti formativi nel settore agroalimentare - n.795/IFD del 17/07/2018 - cod.1006924

FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

L'obiettivo generale del progetto è quello di formare una classe di gelatieri artigianali che, attraverso un perfetto mix di competenze, sappia intraprendere in modo stimolante questa professione, proponendosi come lavoratore dipendente o autonomo sul mercato del lavoro grazie all'ottima padronanza di tutti i processi legati alla gestione di una moderna gelateria. Nello specifico il progetto mira a:

- orientare i corsisti nell'attuale mondo del lavoro;
- trasferire conoscenze e competenze tecniche legate alla creazione di ricette e allo sviluppo di prodotti gelato tradizionali e innovativi;
- affiancare alla preparazione tecnica un approccio manageriale;
- far sviluppare abilità comunicativo-relazionali;
- far dialogare il mondo della formazione professionale con quello del lavoro;

DESTINATARI E REQUISITI

Numero allievi 15 (di cui 8 donne e 7 uomini) di età superiore ai 18 anni con assolvimento dell'obbligo scolastico, disoccupati secondo la normativa vigente, iscritti al Centro per l'Impiego e residenti nella Regione Marche.

Lo stato di disoccupazione va mantenuto per tutta la durata del corso. I cittadini stranieri dovranno essere in possesso di regolare permesso di soggiorno.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Accoglienza, orientamento e bilancio delle competenze, Sistema HACCP: conoscenza e studio delle norme igienico sanitarie e di legislazione degli alimenti, sicurezza e salute dei lavoratori, le componenti del gelato, processi tecnologie di produzione, tecniche di vendita, Cenni di marketing e business - plane

DURATA SEDE E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Durata corso: 100 ore;
Periodo di svolgimento: maggio 2019 – settembre 2019;
Sede corso: I.I.S Carlo Urbani – Via Legnano, 17 Porto S. Elpidio (FM).

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il modulo di iscrizione al corso è reperibile sul sito **www.labformazione.it** e potrà essere inviato tramite posta raccomandata A/R (farà fede il timbro postale) a LAB Soc. Coop. - Via Cimabue, 21 60019 Senigallia (AN) o tramite mail all'indirizzo: gestione@labformazione.it completo di: curriculum vitae, fotocopia documento di riconoscimento, certificazione attestante lo stato di disoccupazione aggiornato alla data di presentazione della domanda di partecipazione.

Scadenza delle iscrizioni: 6 maggio 2019

SELEZIONE

Qualora le domande d'iscrizione pervenute siano maggiore dei posti disponibili, si effettuerà una selezione secondo le disposizioni previste dalla DGR n. 802/12 che consisterà in:

- valutazione titoli di studio, requisiti professionali (0-15 punti);
- prova scritta di cultura generale (0-35 punti);
- colloquio sulle materie oggetto del corso, motivazione alla partecipazione e curriculum vitae (0-50 punti).

Al termine della selezione verrà stilata una graduatoria e solo i primi 15 (più 3 uditori) saranno ammessi alla frequenza. I candidati, per essere ammessi alle attività formative, dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

L'allievo non sarà ammesso al corso qualora si dovesse evincere la mancanza dei requisiti di accesso o non si presenti alla prova di selezione. Data e sede delle prove selettive verranno tempestivamente comunicate agli iscritti.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore complessivo, conseguiranno un Attestato di Frequenza - TA1.3.1.1 Gelateria (Il gelato artigianale).

PER INFORMAZIONI

L.a.b. Soc. Coop. – tel. 071.200711 / 3929961673
Referente Laura Burattini e-mail: gestione@labformazione.it

Senigallia, 22 marzo 2019

www.regione.marche.it