



- curriculum vitae firmato in originale e redatto secondo il formato europeo e scaricabile dal sito.

## Sono aperte le iscrizioni al corso di qualifica di I livello per **ADDETTO DI CUCINA (PANIFICAZIONE E GASTRONOMIA PRONTA)**

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 706/IFD del 27/06/2018 e D.D.P.F. n. 347 del 18/03/2019  
Cod. 1009810 - POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE I OCCUPAZIONE P. I. 8.1 R.A. 8.5

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso intende trasmettere le tecniche fondamentali per la preparazione e trasformazione delle materie prime, partendo dalla conoscenza degli alimenti unitamente agli aspetti salutistici e dell'igiene professionale applicati al comparto della ristorazione. Nello specifico si intende preparare figure qualificate che possano trovare impiego nei reparti gastronomia, panetteria e pasticceria della grande distribuzione organizzata (GDO).

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, COMPLETAMENTE GRATUITO, è rivolto a **15 ALLIEVI** (di cui 8 posti riservati alle donne) + **3 uditori** in possesso dei seguenti requisiti:

- essere **DISOCCUPATI** ai sensi delle disposizioni di legge e quindi iscritti al Centro per l'Impiego
- essere **residenti o domiciliati** nella Regione Marche
- aver compiuto il 18esimo anno di età o aver assolto all'obbligo scolastico

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Mod.1-Il ruolo e le soft skills (28 ore)  
Mod.2-Igiene (12 ore)  
Mod.3-Laboratorio di cucina (144 ore)  
Mod.4-Laboratorio di pasticceria (36 ore)  
Mod.5-Principi di alimentazione e dietologia (16 ore)  
Mod.6-Merceologia degli alimenti (20 ore)  
Mod.7-Economia e gestione dell'azienda ristorativa (8 ore)  
Modulo Stage (120 ore);  
Esame (16 ore)

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata di 400 ore di cui 180 di laboratorio, 84 di teoria, 120 di stage e 16 di esame finale e si svolgerà a **Urbino** c/o CFP il Pellicano - Via Castelboccione snc - Loc. Trasanni

Periodo: **Settembre 2019 - Febbraio 2020**

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione dovrà essere redatta su apposito modulo denominato "**Domanda di iscrizione interventi**", scaricabile dal sito internet [www.imprendere.net](http://www.imprendere.net) e presentata unitamente alla seguente documentazione:

- copia di un **documento di identità** in corso di validità;

Coloro che hanno conseguito il titolo di studio all'estero dovranno allegare alla domanda di iscrizione una dichiarazione di valore del titolo conseguito.

La documentazione richiesta dovrà pervenire, a pena di esclusione, **BREVI MANU** o spedita per mezzo PEC o **RACCOMANDATA** (farà fede il timbro postale) entro e non oltre il **12/07/2019** ai seguenti indirizzi:

- Imprendere srl - S.S. Adriatica n. 35 - 61121 Pesaro (PU)  
- Pec: [imprendere.srl@pec.it](mailto:imprendere.srl@pec.it)

### SELEZIONI

I candidati, salvo diversa comunicazione, sono automaticamente convocati **per la selezione prevista per il giorno 17/07/2019 alle ore 09.00** presso l'aula corsi sita in Pesaro - S.S. Adriatica, 35 (presentarsi muniti di documento di identità). L'allievo non sarà ammesso al corso in caso di mancanza dei requisiti di accesso e/o non si presenti alla selezione.

La selezione avverrà mediante una prova scritta sulle tematiche principali individuate nel percorso didattico e di cultura generale ed un **COLLOQUIO** motivazionale e di valutazione curriculum vitae, come da D.G.R. 802 del 04/06/2012 e s.m.

### TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso, a coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore corso e previo superamento dell'esame finale basato su prova pratica e su prova orale, sarà rilasciato l'attestato di qualifica di I livello, ai sensi della Legge 845/78, in **ADDETTO DI CUCINA**- Codice tabulato qualifiche regionali - TA1.4

### PER INFORMAZIONI

Imprendere Srl – sede di Pesaro - S.S. Adriatica, 35  
Tel. 0721/1704274 –1713272  
Mail: [a.marcantognini@macerata.confartigianato.it](mailto:a.marcantognini@macerata.confartigianato.it)  
Sito: [www.imprendere.net](http://www.imprendere.net)

Pesaro, 13/06/2019