

Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

Academy di Filiera - COMMERCIO FSE +21/27 9000 - CUOCO

D.G.R. n. 853 del 04/06/2024 - D.D.S. n. 741/FOAC del 09/08/2024 "PR MARCHE FSE PLUS 2021/2027 Asse 2 "Istruzione e Formazione" OS 4.e (1) C.I. 149 e 150 - Avviso Pubblico per la presentazione di progetti per Academy di filiera per l'attivazione di percorsi formativi nel Commercio e Turismo, Artigianato, Manifattura, Costruzioni, Servizi volti al miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibile per tutti"

Finanziato dalla Regione Marchecon DDS n. 935/FOAC del 16/09/2025 Cod.Siform2 1114575 - PR MARCHE FSE PLUS 2021/2027 Asse 2 "ISTRUZIONE E FORMAZIONE" - OBIETTIVO SPECIFICO 4.e (1)

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il percorso formativo mira a trasferire competenze aggiornate nella gestione delle principali tecniche di cucina tradizionale e moderna, nell'applicazione delle norme HACCP e di sicurezza sul lavoro, nell'organizzazione della cucina e nella pianificazione dei processi produttivi, promuovendo al contempo una cultura della qualità, dell'innovazione e della sostenibilità alimentare.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, **completamente gratuito per i partecipanti**, è rivolto a n.15 allievi (+ eventuali uditori). I partecipanti, indipendentemente dalla cittadinanza, sono disoccupati/inoccupati o occupati, residenti o domiciliati nella Regione Marche, di età compresa tra i 18 e i 60 anni.

Possono accedere al corso soggetti provvisti di: Titolo di istruzione e formazione professionale (IeFP)/qualificazione di formazione professionale di livello EQF 3 o esperienza lavorativa pregressa (documentata da: contratti di lavoro/incarichi secondo la normativa o Scheda Anagrafico Professionale) di almeno 18 mesi negli ultimi 5 anni.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il corso avrà una durata di 500 ore, di cui 124 ore teoriche, 176 ore pratiche, 200 ore di STAGE. I moduli formativi sono i seguenti:

- UF1_Orientamento iniziale e bilancio competenze (10 h);
- UF2_Formazione generale in materia di sicurezza sul lavoro (4h);
- UF3_Sicurezza sul lavoro: rischi specifici in cucina e ristorazione (12 h);
- UF4_Igiene degli alimenti e sistema Haccp(30 h);
- UF5_Gestione in sicurezza delle lavorazioni manuali e delle attrezzature di cucina (30 h);
- UF6_Cura, controllo e igienizzazione degli ambienti di lavoro (20 h);
- UF7_Approvvisionamento e conservazione delle materie prime (30 h);
- UF8_Food Design (30 h);
- UF9_Preparazione e allestimento piatti (50h);
- UF10_Laboratorio di progettazione menù e foodcost (40 h);
- UF11_Coordinamento del personale di cucina (18 h);
- UF12_Esami finali (6 h).

Nel rispetto delle disposizioni regionali in materia di riconoscimento dei crediti formativi, in fase di selezione sarà valutata la documentazione presentata dagli allievi al fine di attestare eventuali competenze già possedute, riferibili agli standard di risultato previsti. Tale valutazione, effettuata sulla base di evidenze formali (titoli di studio, attestati, certificazioni, esperienze lavorative documentate), potrà consentire il riconoscimento di conoscenze e abilità coerenti con i contenuti del percorso, secondo quanto previsto dalle D.G.R. n. 1933/2023 e n. 123/2025. In particolare, è riconosciuto come credito formativo il modulo "Formazione generale in materia di sicurezza sul lavoro" della durata di 4 ore, qualora l'allievo sia in grado di esibire idonea documentazione attestante il possesso del requisito.

SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolgerà c/o Confcommercio Marche Centrali - Via Totti 12 - ANCONA e l'avvio è previsto per il mese di DICEMBRE 2025. Le 12 ore di formazione previste in FAD si terranno con l'uso dello strumento di Zoom. **La partecipazione è gratuita.**

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione va redatta secondo apposita scheda con allegati copia di un documento di identità e il proprio curriculum vitae firmato in originale e contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.

La documentazione completa deve essere trasmessa **entro il 14 NOVEMBRE 2025** e può essere:

- _ consegnata a mano presso gli uffici di CAT Confcommercio Marche Centrali Srl - Ancona - Via S. Totti 12;
- _ inviata tramite pec all'indirizzo catancona@confcommercio.legalmail.it (indicare come oggetto iscrizione corso Academy di filiera 1114575);
- _ spedita a mezzo raccomandata A/R (farà fede il timbro postale) a CAT Confcommercio Marche Centrali Srl, Via S. Totti 12, 60131, Ancona.

La scheda di iscrizione e il bando del corso sono reperibili: nel sito internet di www.confcommerciomarchecentrali.it e presso le sedi di CAT Confcommercio Marche Centrali Srl (Via S. Totti 12, 60131, Ancona).

SELEZIONI

La fase di ammissione al percorso prevede la valutazione preliminare della documentazione presentata da ciascun candidato, con l'obiettivo di verificare la coerenza del profilo con le finalità formative del corso.

I criteri adottati sono improntati a trasparenza, pertinenza e rispondenza ai contenuti del progetto. In particolare, si terrà conto di:

- _ Completezza e qualità della documentazione;
- _ Pertinenza del curriculum vitae: sarà oggetto di valutazione la rilevanza delle esperienze indicate nel CV rispetto alle competenze oggetto del percorso;
- _ Colloquio individuale volto a valutare la motivazione dei candidati rispetto alla partecipazione al corso;
- _ Esito della prova scritta, sotto forma di test a risposta multipla

Il candidato dovrà presentarsi **lunedì 17 NOVEMBRE 2025 alle ore 09.00** munito di un documento di identità presso la sede di Confcommercio Marche Centrali Srl - Ancona - Via S. Totti 12.

La mancata presentazione nel giorno, nel luogo e all'ora previsti comporta l'esclusione dalla selezione e quindi dalla possibilità di frequentare il corso.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto, potranno essere ammessi all'esame finale. Il superamento dell'esame permetterà il rilascio della Qualificazione corrispondente al profilo di "9000 Cuoco", referenziato al livello EQF n. 4.

Inoltre per coloro che frequentano i moduli di UF3_Formazione generale in materia di sicurezza sul lavoro, UF3_Sicurezza sul lavoro: rischi specifici in cucina e ristorazione e UF4_Igiene degli alimenti e sistema Haccp verranno rilasciati gli attestati di frequenza specifici.

PER INFORMAZIONI

**CAT Confcommercio Marche Centrali Srl - Ancona - Via S. Totti 12
Tel.0712291530
e-mail:cat-formazione@confcommerciomarchecentrali.it**

**www.regione.marche.it
Ancona, 29/10/2025**