

Sono aperte le iscrizioni al corso di Formazione Professionale per

Academy di Filiera - COMMERCIO FSE +21/27

4000 AIUTO CUOCO
Codice Siform2: 1118166

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 Marche con DDS n. 1412/FOAC del 10.12.2025 Cod. Siform2 1118166 - PR MARCHE FSE PLUS 2021/2027 Asse 2 "ISTRUZIONE E FORMAZIONE" - OBIETTIVO SPECIFICO 4.e (1)

FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il percorso formativo mira a trasferire ai partecipanti 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 che hanno assolto all'obbligo scolastico. I titoli di studio conseguiti all'estero fuori dalla Comunità europea devono essere accompagnati da una dichiarazione di valore che attesti i livelli di scolarizzazione.

La partecipazione è gratuita

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il corso avrà una durata di 600 ore, di cui 179 ore teoriche, 4 ore FAD, 177 ore pratiche, 240 ore di STAGE. I moduli formativi sono i seguenti:

- UF1_ orientamento al percorso didattico e all'ingresso in azienda (25h)
- UF2_ formazione generale e specifica in materia di sicurezza sul lavoro (16 h)
- UF3_ igiene degli alimenti e sistema haccp (15 h)
- UF4_ stoccaggio, conservazione e preparazione preliminare delle materie prime (50 h)
- UF5_ tecniche di base di cucina: cotture e preparazioni fondamentali (80 h)
- UF6_ supporto alla preparazione e all'allestimento dei piatti (70 h)
- UF7_ organizzazione della cucina e lavoro in team (28 h)
- UF8_ food design (70 h)
- UF 9_ esame finale (6 h)
- UF10_ stage (240 h)

Nel rispetto delle disposizioni regionali in materia di riconoscimento dei crediti formativi, in Fase di selezione e/o avvio del percorso formativo, sarà valutata laddove presentata dagli allievi, la documentazione al fine di attestare eventuali competenze già possedute, riferibili agli standard di risultato previsti. Tale valutazione potrà consentire il riconoscimento di conoscenze e abilità coerenti con i contenuti del percorso, secondo quanto previsto dalla DGR Marche n. 19/2020 e Addendum al Ma.C.S. "Indicazioni operative a seguito dell'introduzione dei crediti di frequenza ai sensi della DGR 1933/2023". Il riconoscimento dei crediti sarà formalizzato e tracciato nei documenti individuali dell'allievo secondo le modalità previste dalla normativa regionale vigente.

SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolgerà a Pesaro e l'avvio è previsto per il mese di Febbraio 2026.

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 spedita a mezzo raccomandata A/R entro il giorno **Giovedì 19 Febbraio 2026** (farà fede il timbro postale) a Formaconf, Strada delle Marche 58, 61122 Pesaro (PU), oppure può essere consegnata a mano presso gli uffici di Formaconf in Strada delle Marche 58, Pesaro e in Via Einaudi 112 Bellocchi di Fano, oppure inviata tramite pec all'indirizzo formaconf@pec.it (indicare come oggetto iscrizione corso Academy di filiera 1118166). La scheda di iscrizione e il bando del corso sono reperibili: nei siti internet www.formaconf.it e www.academydifiliera.it e presso le sedi di Formaconf (Strada delle Marche 58 Pesaro – Via L. Einaudi n.112 Fano).

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 caso di candidature idonee superiori ai posti disponibili è prevista una selezione, nella quale saranno valutati:

- ✓ Titolo di studio, requisiti professionali;
- ✓ Esito della prova scritta, sotto forma di test a risposta multipla;
- ✓ Esito del colloquio sulle materie oggetto del corso, sulla motivazione, sul curriculum e le esperienze pregresse

In caso di conferma della selezione il candidato dovrà presentarsi **Venerdì 20 febbraio 2026 alle ore 15.00** munito di un documento di identità presso la sede di Concommercio – Strada delle Marche 58 - Pesaro (PU) per l'avvio delle prove.

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 "4000 Aiuto Cuoco", referenziato al livello EQF n. 3.

Inoltre per coloro che frequentano i moduli di UF2_Formazione generale in materia di sicurezza sul lavoro ed UF3_ igiene degli alimenti e sistema HACCP verranno rilasciati gli attestati di frequenza specifici.

PER INFORMAZIONI

Formaconf – Pesaro Strada delle Marche 58
Tel. 0721 371227 int. 208
e-mail: academy.ct@formaconf.it

Pesaro, 06/02/2026

www.regione.marche.it