



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

## CUOCO

**CORSO GRATUITO** Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 706 del 27/06/2018 e D.D.P.F. n. 780 del 10/08/2020

Cod. 1047747 - POR MARCHE FSE 2014-2020 - Asse 1 P. inv. 8.1

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso mira a formare un CUOCO, figura professionale specifica che realizza la preparazione dei piatti, sulla base di ricette nuove o adattando e rielaborando ricette esistenti, definisce il menu, sovrintende le attività della cucina coordinando il personale addetto, gestendo i processi di cottura dei cibi e provvedendo all'approvvigionamento delle materie prime necessarie per la preparazione delle pietanze, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di quelle relative alla sicurezza. Può svolgere la propria attività in contesti organizzativi strutturati o in forma autonoma, cooperando con colleghi, rapportandosi con responsabili e con soggetti terzi e clienti/committenti. Laddove svolga l'attività in forma autonoma, coordina l'attività degli eventuali collaboratori e l'approvvigionamento delle risorse necessarie per il raggiungimento degli obiettivi.

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

UFC 1.01 - Accoglienza, orientamento bilancio competenze (10 ore)  
 UFC 2.01 - Coordinamento del personale di cucina (ORGANIZZAZIONE AZIENDALE) (20 ore)  
 UFC 3.01 - Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo (HACCP) (20 ore)  
 UFC 4.01 - Approvvigionamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti (MAGAZZINO) (15 ore)  
 UFC 5.01 - Ideazione e sviluppo ricette - SCIENZE DEGLI ALIMENTI (24 ore)  
 UFC 5.02 - Ideazione e sviluppo ricette - LABORATORIO CUCINA (81 ore)  
 UFC 5.03 - Ideazione e sviluppo ricette - GASTRONOMIA ENOLOGIA (ABBINAMENTI) (24 ore)  
 UFC 6.01 - Preparazione e allestimento dei piatti (LABORATORIO CUCINA) (70 ore)  
 UFC 7.01 - Progettazione del menù (CONTABILITA') (20 ore)  
 UFC 7.02 - Progettazione del menù - STORIA/GEOGRAFIA DEL TERRITORIO (30 ore)  
 UFC 7.03 - Progettazione del menù - INGLESE TECNICO (20 ore)  
 UFC 8.01 - Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità (SICUREZZA SUL LAVORO) (16 ore)  
 UFC 9.01 - STAGE (150 ore) ESAME FINALE - 10 ore

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a n. 15 allievi disoccupati o inoccupati (ai sensi della normativa vigente) residenti o domiciliati nella Regione Marche. Non è necessaria esperienza lavorativa pregressa coerente con il percorso formativo.



### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

- La domanda di iscrizione potrà essere inviata per Raccomandata A/R o consegnata a mano a: **CFP IL PELLICANO Via Castelboccione s.n. - Trasanni di Urbino - Urbino (PU)** o tramite PEC a: [sedeurbino@pec.enaiprimini.org](mailto:sedeurbino@pec.enaiprimini.org)  
 - Il modulo per la domanda di iscrizione sarà scaricabile dai siti: [www.enaiprimini.org](http://www.enaiprimini.org) e [www.enaiprimini.eu](http://www.enaiprimini.eu)  
 - La domanda andrà spedita entro e non oltre il **23/01/2021** (farà fede la data del timbro postale), specificando la denominazione del corso ed il numero del progetto (n. 1047747).

### DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata di **500 ore (+ esame)** e si svolgerà a **Trasanni di Urbino (PU)** presso Fondazione En.A.I.P. S. Zavatta - Rimini CFP Il Pellicano Via Castelboccione, s.n. L'inizio del corso è previsto per **febbraio 2021** e si svolgerà indicativamente tutti i giorni dal lunedì al venerdì in orario pomeridiano. Agli allievi che frequenteranno più di 6 ore giornaliere di stage verrà riconosciuto un buono pasto del valore di 5,00€.

### SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili si effettuerà una prova di selezione. I candidati si intendono **AUTOMATICAMENTE CONVOCATI** per la selezione, che si terrà il giorno **26/01/2021** alle ore **15.00** presso la **sede CFP IL PELLICANO - Via Castelboccione, s.n.- Trasanni di Urbino - Urbino (PU)**. La selezione avverrà mediante una prova scritta a risposta multipla sugli argomenti del corso e un colloquio motivazionale/tecnico, come da DGR 802/2012.

### CAUSE DI ESCLUSIONE:

L'ALLIEVO NON SARÀ AMMESSO AL CORSO QUALORA: 1. Dalla domanda si dovesse evincere la mancanza di uno dei requisiti di accesso; 2. Non presenti, entro il termine stabilito, gli eventuali documenti richiesti ad integrazione della domanda; 3. Non si presenti all'eventuale selezione (nel caso in cui le domande fossero superiori ai posti disponibili)

### TITOLO RILASCIATO

Il corso è completamente **gratuito** ed a conclusione del periodo formativo, previa frequenza di almeno il 75% delle ore corso e il superamento dell'esame finale previsto, gli allievi otterranno l'attestato di Qualifica di **CUOCO** (Profilo 9000 del R.R.P.P.) Livello EQF IV. Non possono essere ammessi all'esame finale coloro che abbiano superato il tetto massimo di assenze del 25% sul totale delle ore complessive.

### PER INFORMAZIONI

- CFP IL PELLICANO - Urbino - Tel/Fax **0722320498** e-mail: [pellicano@enaiprimini.org](mailto:pellicano@enaiprimini.org) - [sedeurbino@pec.enaiprimini.org](mailto:sedeurbino@pec.enaiprimini.org)  
 - FONDAZIONE En.A.I.P. - Rimini - Tel. 0541367100 e-mail: [info@enaiprimini.org](mailto:info@enaiprimini.org)

Urbino, 29/12/2020

[www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it)