



# Sono aperte le iscrizioni al corso di Formazione Professionale per

## PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF n. 706/IFD del 27/06/2018 e DDPF n. 1913/IFD del 12/12/2019 - Cod. 1016602  
POR MARCHE FSE 2014/2020 - ASSE 1 P.I. 8.1 R.A. 8.5

**Presentazione corso presso CIRCOLO DIVINO MCL, via L. Ariosto 15 – Gabicce Mare (PU) il 19/02/2020 alle ore 15.00**

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso ha la finalità di formare figure capaci di inserirsi con competenze specifiche all'interno di un settore in forte evoluzione, dove la preparazione di snack e piatti semplici, bevande fredde e calde, avviene in forme nuove e con un livello qualitativo più elevato che in passato. Proprio la richiesta di qualità che viene dai consumatori sollecita un uso di materie prime e ingredienti di maggiore valore, da utilizzare secondo regole igieniche rigorose e con una forte attenzione alla riduzione degli sprechi, in un'ottica di economicità aziendale. Il corso intende offrire anche delle competenze di creazione d'impresa ed autoimprenditorialità per coloro che intendessero avviare una propria attività nel settore della preparazione e somministrazione di snack e bevande.

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a n. 15 allievi disoccupati e inoccupati maggiorenni che abbiano assolto l'obbligo formativo, ai sensi delle disposizioni di legge vigenti, iscritti al Centro per l'impiego, residenti o domiciliati nella Regione Marche, con priorità ai soggetti al di sopra dei 18 anni di età che non partecipano a percorsi di istruzione.

Trattandosi di un corso base di aggiornamento non è richiesto ai candidati il possesso di requisiti d'ingresso.

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

UNITA' FORMATIVA	ORE
Accoglienza e Orientamento al corso	2
Sicurezza sul lavoro ed HCCP	18
Autoimprenditorialità	12
Caratteristiche organolettiche delle materie prime	6
Strumenti ed attrezzature per la preparazione di snack e bevande	8
Tipologia e modalità di preparazione di snack	20
Caratteristiche e composizione di cocktail	10
Tecniche di miscelazione e dosaggio per cocktail	20
Elementi di gastronomia e enologia	4
Esame finale	10

Al termine è previsto l'esame finale di n. 10 ore.

### DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Il corso ha una durata di n. 100 ore + n. 10 ore di esame finale e si svolgerà a Gabicce Mare (PU) presso:

- Circolo Divino MCL, Via L. Ariosto 15 Gabicce Mare (PU).
- Creobic, Via XXV Aprile sn Gabicce Mare (PU).

**Il periodo di svolgimento del corso è previsto indicativamente fra Marzo/Maggio 2020.**

### TITOLO RILASCIATO

Al termine del corso, a coloro che supereranno l'esame finale, la cui ammissione è subordinata alla frequenza di almeno il 75% delle ore del corso, verrà rilasciato una qualificazione corrispondente all'UC 56 PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE.

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione al corso dovrà pervenire entro il 29/02/2020 (per le domande spedite a mezzo raccomandata farà fede il timbro postale) in una delle seguenti modalità:

- inviata per raccomandata a: GENESIS srl – Via Abbati, 29/1 - 61121 Pesaro (PU);
- consegnata a mano presso: GENESIS srl – Via Abbati, 29/1 - 61121 Pesaro (PU);
- inviata per PEC all'indirizzo [genesis-srl@legalmail.it](mailto:genesis-srl@legalmail.it)

### Documenti obbligatori da allegare alla domanda:

- copia di un documento di identità in corso di validità;
- copia del permesso di soggiorno per gli extracomunitari;
- curriculum vitae in formato europeo.

Le domande che perverranno incomplete o con modalità e modelli difformi da quelli previsti verranno automaticamente scartate.

### SELEZIONI

Qualora le iscrizioni idonee fossero superiori ai posti disponibili, si procederà ad una selezione. I candidati, salvo diversa comunicazione, sono convocati il giorno 04/03/2020 alle ore 15.30 presso Fondazione Enaip, Centro Pellicano, Via Castelboccione sn - Trasanni di Urbino (telefono 0722.320498) (muniti di documento di identità).

La mancata presentazione nell'orario e nel luogo indicato farà perdere ogni diritto di partecipare al corso.

La selezione, secondo la DGR 802/2012, prevede la valutazione di:

- titolo di studio e requisiti professionali (punti 0-15);
- una prova scritta/pratica, anche in forma di test (punti 0-35);
- un colloquio sulle materie oggetto del corso professionalizzanti o trasversali e motivazione di partecipazione al corso e curriculum (punti 0-50).

In fase di stesura della graduatoria si darà priorità a chi non frequenta altri corsi di formazione con finanziamento pubblico.

### PER INFORMAZIONI

- GENESIS srl – Via Abbati, 29/1 61121 Pesaro- Giovanni Pelonchini tel. 0721/35463; 3383030855 – e-mail: [genesisformazione@libero.it](mailto:genesisformazione@libero.it)

**IL CORSO SARA' REALIZZATO CON IL PATROCINIO DEL COMUNE DI GABICCE MARE (PU)**

**Pesaro, 29 gennaio 2020**

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