



SONO APERTE LE ISCRIZIONI AL CORSO **GRATUITO** DI FORMAZIONE PROFESSIONALE PER

AIUTO CUOCO

(Comuni della Provincia di Ancona)

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF 868/IFD del 09/09/2020 e DDS 817/FOAC del 26/09/2022 Cod. 1086245
POR MARCHE FSE 2014-2020 – Asse 2 P.I. 9.1 R.A. 9.2, Asse 3 P.I. 10.3 RA 10.3

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso mira a formare la figura dell'aiuto cuoco che è colui chiamato a supportare il cuoco durante le fasi di preparazione dei piatti, preparando gli alimenti secondo le indicazioni ricevute, effettuando la pesatura e la pulitura delle materie prime e preparando piatti semplici. Effettua la pulizia e la sanificazione degli utensili, delle attrezzature e della postazione di lavoro, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di quelle relative alla sicurezza. Generalmente l'aiuto cuoco svolge la propria attività in contesti organizzativi strutturati, collaborando con colleghi e rapportandosi con i responsabili; opera nell'ambito di obiettivi assegnati adeguando il proprio comportamento in relazione alle situazioni.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è destinato a **15 partecipanti** (con la possibilità di ammettere fino a 5 uditori), residenti e/o domiciliati nella Regione Marche di età compresa tra i 18 anni e i 64 anni e che non partecipino a percorsi di Istruzione (indipendentemente dalla loro condizione occupazionale, genere, classe di età e cittadinanza). Essendo il percorso finalizzato al rilascio del Livello di qualificazione EQF 3, i candidati non dovranno essere in possesso di specifiche caratteristiche di apprendimento pregresso e l'esperienza lavorativa pregressa risulterà non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

MODULO 01:	Accoglienza. Bilancio delle competenze semplificato e orientamento	4 Ore
MODULO 02:	Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro	36 Ore
MODULO 03:	Preparazione preliminare delle materie prime	134 Ore
MODULO 04:	Supporto alla preparazione e allestimento dei piatti	174 Ore
MODULO 05:	Sicurezza sul lavoro	8 Ore
MODULO 06:	Stage	240 Ore
MODULO 07:	Orientamento finale e ricerca attiva del lavoro	4 Ore
MODULO 08:	Esame finale	8 Ore

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà durata di 600 ore e sarà così articolato: 360 ore: lezioni teorico/pratiche, 240 ore di stage in azienda e 8 ore di esame finale.

Periodo di svolgimento: Dicembre 2022 – Agosto 2023

Sede di svolgimento: IAL MARCHE SRL, Via dell'Industria, 17/A – 60127 ANCONA (AN).

Il corso è in presenza, salve eventuali disposizioni sopravvenute a seguito dell'evoluzione dell'emergenza epidemiologica Covid-19.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione è disponibile:

- presso la segreteria organizzativa di IAL MARCHE SRL, Via dell'Industria, 17/A - Ancona (AN).
- sul sito internet www.ialmarche.it.

Alla domanda di partecipazione dovranno essere allegati i seguenti documenti:

- DOCUMENTO D'IDENTITÀ;
- CV AGGIORNATO CORREDATO DA N. 1 FOTOTESSERA;
- DOMANDA DI ISCRIZIONE.

La domanda di iscrizione, debitamente compilata sottoscritta e completa di allegati, **dovrà pervenire tassativamente entro e non oltre il 28 NOVEMBRE 2022** tramite posta raccomandata A/R.

Le domande andranno spedite IAL MARCHE SRL, Via dell'Industria, 17/A – 60127 Ancona (AN).

In alternativa, la domanda completa degli allegati, debitamente firmata e scansionata, può essere inviata tramite PEC all'indirizzo ialmarche@mondialposta.it (indicare come **OGGETTO**: Iscrizione Corso FSE cod.1086245).

SELEZIONI

Nel caso le domande di iscrizione dovessero superare il numero dei partecipanti previsti a progetto (15 allievi), si procederà alla selezione come previsto dalla DGR 19/2020, fermo restando l'accertamento dei requisiti d'entrata da parte dell'Ente Gestore. La prova di selezione, in conformità a quanto stabilito dalla suddetta DGR, prevede:

- Valutazione titoli di studio e requisiti professionali;
- Prova Scritta (argomenti del corso);
- Prova Orale (aspetti motivazionali).

I candidati, muniti di documento di riconoscimento, dovranno presentarsi per la **PROVA DI SELEZIONE** in data **01/12/2022 alle ore 9:30** presso la sede di IAL MARCHE SRL, Via dell'Industria, 17/A – 60127 Ancona (AN).

Il presente avviso vale come convocazione ufficiale per i candidati che hanno fatto domanda e non hanno ricevuto altra comunicazione. La mancata presentazione alla selezione farà perdere ogni diritto di partecipazione al corso.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto e avranno superato l'esame finale, sarà rilasciato l'**ATTESTATO DI QUALIFICA Profilo Professionale Codice n. 4000 "AIUTO CUOCO" Livello EQF 3** (DGR n. 1412 del 22/12/2014 e s.m.i.). Verranno altresì rilasciati, in relazione ai contenuti previsti nei Mod. 05 "Sicurezza sul lavoro" e Mod. 02 "Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro", i seguenti attestati:

- Attestato di Frequenza per la "Formazione Generale (4 ore) e Formazione Specialistica (4 ore)" Aziende rischio medio;
- Attestato di frequenza HACCP (10 Ore) per personale alimentarista.

Per informazioni: IAL Marche SRL

Tel. 0733/261383-0733/240171 - email: macerata@ialmarche.it

www.ialmarche.it - www.regione.marche.it

Ancona, 17/10/2022