



RIAPERTURA ISCRIZIONI PER N. 6 POSTI DISPONIBILI AL CORSO GRATUITO per:

# AIUTO CUOCO

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF n. 144 del 26/02/2021 cod. Siform 1059498 POR MARCHE FSE 2014-2020 – Avviso Pubblico Lotti ore DDPF 70/IFD/2020 Asse 2 Inclusione sociale e lotta alla povertà P.I. 9.1 (Inclusione attiva) RA 9.2.



## FINALITA' DEL CORSO

Il corso ha lo scopo di formare figure professionali in grado di inserirsi facilmente in differenti realtà che caratterizzano il comparto della ristorazione, contribuendo in maniera professionale al lavoro della cucina e alla preparazione dei piatti grazie alla maturazione di conoscenze e competenze in materia di alimentazione, merceologia alimentare, tecniche di preparazione e proposta cibi e piatti, con uno sguardo attento al mantenimento di condizioni di massima sicurezza e igiene.

## REQUISITI DI ACCESSO DEI DESTINATARI

Il corso è rivolto a 15 allievi (più 5 uditori) residenti e/o domiciliati nella Regione Marche che abbiano assolto l'obbligo di istruzione, in possesso di uno dei seguenti requisiti:

- disoccupati di lunga durata, iscritti al Centro per l'Impiego da almeno 6 mesi;
- disoccupati e iscritti al Centro per l'Impiego con disabilità ai sensi dell'art. 1 comma 1, della legge 68/1999;
- disoccupati e iscritti al Centro per l'Impiego appartenenti a categorie svantaggiate, ai sensi dell'articolo 4, comma 1 della legge n.381/1991;
- vittime di violenza di tratta o grave sfruttamento;
- soggetti presi in carico dai servizi sociali.

## SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Accoglienza, Orientamento e bilancio delle competenze (3 ore); Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro (16 ore); Igiene e HACCP per il personale di cucina (12 ore); Basi di nutrizione e merceologia (40 ore); Allestimento del posto di lavoro (15 ore); Tecniche di base: taglio, cottura, salse e condimenti (50 ore); Tecniche di preparazione primi piatti (45 ore); Tecniche di preparazione secondi piatti (105 ore); Basi di pasticceria tradizionale e vegana (34 ore); Decorazione e presentazione piatti (20 ore); Creazione e cultura d'impresa (8 ore); Orientamento finale, pari opportunità e ricerca attiva del lavoro (12 ore); 240 ore di stage; 8 ore di esame.

## DURATA SEDE E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Durata corso: 600 ore  
(360 ore di formazione in aula/DAD + 240 ore di stage) + 8 ore di esame;  
Periodo di svolgimento: giugno 2021 – dicembre 2021;  
Sede corso: Via del Commercio, 4 Falconara M.ma (AN).

**Prevista modalità telematica/presenza nel rispetto della normativa vigente per la gestione delle attività formative in presenza dell'emergenza epidemiologica da Covid-19.**

## MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il modulo di iscrizione al corso, è reperibile al sito [www.labformazione.it](http://www.labformazione.it) e potrà essere inviato tramite posta raccomandata A/R a L.A.B. Soc. Coop. - Via Cimabue, 21 Senigallia (AN), tramite PEC all'indirizzo [lab.societacooperativa@pec.it](mailto:lab.societacooperativa@pec.it) o consegnato a mano, entro e non oltre il **23 agosto 2021** completo di: curriculum vitae, fotocopia del documento di riconoscimento, certificazione attestante i requisiti richiesti di accesso (vedi paragrafo requisiti di accesso dei destinatari, attestazione rilasciata dal CPI dove richiesta la disoccupazione). Le domande che perverranno dopo la data indicata e/o non complete di tutta la documentazione richiesta non saranno ritenute valide.

## MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora le regolari candidature superino i posti disponibili si effettuerà una selezione secondo le disposizioni previste dalla DGR n. 19 del 20/01/2020 che consisterà in:

- valutazione titoli di studio, requisiti professionali (0-15 punti);
- prova scritta e/o pratica, anche in forma di test, sugli argomenti del corso o attitudinali, o di cultura generale (0-35 punti);
- colloquio sulle materie oggetto del corso, specialistiche o trasversali, motivazione di partecipare al corso e curriculum vitae (0-50 punti).

Al termine della selezione verrà stilata una graduatoria e solo i primi 15 (più 5 uditori) saranno ammessi alla frequenza. I candidati, per essere ammessi alle attività formative, dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100. **Per i cittadini stranieri è previsto l'accertamento della conoscenza della lingua italiana.** La data e la sede della selezione verranno comunicate in seguito e verrà svolta nel rispetto delle misure anti - Covid (modalità telematica/presenza).

## TITOLO RILASCIATO E CREDITI

Al termine del corso gli allievi che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore complessivo e che avranno superato gli esami finali, conseguiranno un Attestato di qualifica EQF3 profilo 4000 AIUTO CUOCO ai sensi della DGR n.1412 del 22.12.2014 (Repertorio Regionale dei Profili Professionali) e s.m.i.

## PER INFORMAZIONI

**L.A.B. Soc. Coop. - Formazione Professionale** Via Cimabue, 21 Senigallia 60019 (AN). Tel. 071.200711  
e-mail: [info@labformazione.it](mailto:info@labformazione.it) - [www.labformazione.it](http://www.labformazione.it)