



Sono riaperte le iscrizioni al corso di formazione professionale gratuito per

# AIUTO CUOCO

## MACERATA

(Profilo regionale 4000)

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF 868/IFD del 09/09/2020, DDPF 1025/IFD del 06/10/2020 e DDPF 373/IFD del 26/04/2021- Cod. 1061061. POR Marche FSE 2014/2020 Asse: 2 Inclusione Sociale e lotta alla povertà; Pdl: 9.1 (Inclusione Attiva), RA: 9.2; TdA 9.1.B. Avviso pubblico per la presentazione di progetti per l'assegnazione di lotti di ore di formazione professionale: dalla Formazione Permanente all'Inclusione Attiva, approvato con DDPF n. 70/IFD del 30/01/2020

**SOGGETTO ATTUATORE: WEGA capofila ATS**

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

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

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, **completamente gratuito** per i partecipanti, è rivolto a 5 soggetti maggiorenni (di cui almeno 8 donne), Disoccupati o Inoccupati ai sensi delle disposizioni vigenti (ovvero deve essere iscritto al Centro per l'Impiego in qualità di disoccupato) da oltre 6 mesi e disoccupati appartenenti a categorie svantaggiate.

I candidati dovranno inoltre essere residenti e/o domiciliati nella Regione Marche, non devono partecipare a percorsi d'istruzione ed essere in possesso di un titolo superiore all'obbligo scolastico (*diploma professionale di tecnico, diploma liceale, diploma di istruzione tecnica/professionale, ecc.*).

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- U.F. 1 Orientamento Iniziale, Accoglienza e Bilancio delle Competenze – 10 ore
- U.F. 2 Leadership, Team Building e Tecniche di comunicazione interpersonale – 20 ore
- U.F. 3 Inglese per la gestione dei turisti – 30 ore
- U.C. 4 Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo – 90 ore
- U.C. 5 Preparazione preliminare delle materie prime – 90 ore
- U.C. 6 Supporto alla preparazione e allestimento dei piatti – 90 ore
- U.C. 7 Sicurezza – 20 ore
- U.F. 8 Orientamento Finale e Ricerca Attiva del Lavoro – 10 ore
- U.F. 9 Stage  
Esame finale

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso ha la durata di **600 ore** di cui 240 ore in stage. Inizio previsto entro il 29 ottobre

Il corso si svolge presso c/o Parrocchia San Francesco – C.da Bura 2, 62029 Tolentino(MC)

### SCADENZA DELLE DOMANDE.

Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 19/10/2021:

- a mezzo raccomandata A/R a Associazione Wega, via C. Battisti, 127 – 63857 Amandola – Tel. 0736/848619;
- via pec all'indirizzo ([wega@pec.it](mailto:wega@pec.it))
- consegnata a mano presso la sede Associazione Wega, via C. Battisti, 127 – 63857 Amandola

Le domande pervenute dopo tale data non saranno ritenute valide.

La mancata presentazione, anche di uno solo dei documenti attestanti i requisiti richiesti entro il termine fissato, autorizzerà l'ente gestore, senza ulteriore formalità, a considerare l'allievo non ammesso.

La scheda di adesione è reperibile on line sul sito [www.wegaformazione.com](http://www.wegaformazione.com).

### 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 22 ottobre alle ore 14:30 in modalità ON-LINE. Il giorno prima della selezione sarà trasmessa a tutti gli iscritti la modalità di accesso alla piattaforma on-line.

In caso di assenza nel giorno e ora stabiliti per la prova, si perderà il diritto di partecipazione. La selezione avverrà mediante una prova scritta e/o un colloquio motivazionale/tecnico.

Ai candidati che, in seguito all'espletamento delle prove di selezione non risulteranno idonei, sarà data motivata comunicazione di esclusione

### TITOLO RILASCIATO

Il corso è completamente gratuito ed a coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore corso e superato l'esame finale, sarà rilasciato il certificato (EQF 4) del profilo professionale cod. 4000 Repertorio Regionale Profili Professionali DGR n. 1412 DEL 22/12/2014 e s.m.i

### PER INFORMAZIONI

WEGA Impresa Sociale - Via Cesare Battisti, 127 -Amandola (FM)  
0736/848619 [info@wegaformazione.com](mailto:info@wegaformazione.com)

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

Amandola, 08/10/2021



Acti Marche

KULTURANDO  
CEDEFORM  
BONI PIER UGO E C. S.A.S.  
CIA CONSUL INGEGNERIA S.R.L.  
IN-FORM SRL  
MI.COR. SRL