

## Sono aperte le iscrizioni al corso di Formazione Professionale:

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 373 del 26-04-2021 POR MARCHE FSE 2014-2020 – ASSE 3 – Formazione Permanente P.I. 10.3 RA 10.3 –  
**CODICE SIFORM 1060958**

# CUOCO

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso ha l'obiettivo di far acquisire le unità di competenza del profilo 9000 "Cuoco" del repertorio dei profili professionali della regione Marche. Il cuoco 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.

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a n. 15 partecipanti con i seguenti requisiti:

- esperienza lavorativa pregressa non coerente o irrilevante rispetto ai contenuti del percorso;
- età compresa tra i 18 e i 64 anni;
- residenza o domicilio nella Regione Marche;
- occupati e disoccupati;
- conoscenza base della lingua italiana parlata e scritta per cittadini extracomunitari (acquisizione titoli);
- per cittadini extracomunitari: regolare permesso di soggiorno.

Sono altresì ammessi alla frequenza a n. 5 uditori. Gli uditori hanno gli stessi diritti degli allievi effettivi (frequenza, materiali didattici, esami finali, titolo finale). L'uditore subentra in ordine di graduatoria nel caso di rinuncia di uno degli iscritti precedenti (entro il 25% del monte ore totali del corso).

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

- UF1 - Orientamento e bilancio delle competenze - ORE 16
- UF2 - Approvvigionamento e conservazione delle materie prime e degli alimenti - ORE 36
- UF3 - Scienza degli alimenti - ORE 8
- UF4 - Ideazione e sviluppo ricette - ORE 24
- UF5 - Enogastronomia regionale e nazionale - ORE 20
- UF6 - Preparazione e allestimento dei piatti - ORE 96
- UF7 - Elementi di pianificazione e gestione economica di un'impresa di ristorazione - ORE 12
- UF8 - Pianificazione e costruzione del menù - ORE 28
- UF9 - Coordinamento del personale di cucina con tecniche di PNL - ORE 20
- UF10 - Tecnologie dell'informazione e della comunicazione - ORE 12
- UF11 - Salute e sicurezza nei luoghi di lavoro - ORE 16
- UF12 - HACCP - ORE 12
- STAGE - 200 ore
- ESAME FINALE - 8 ore

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

500 ore (200h di stage, 300h d'aula), e 8 ore esame finale, con frequenza di 5 lezioni settimanali (gli orari verranno stabiliti in base alle disponibilità degli allievi e dei docenti)

Inizio corso: DICEMBRE 2021 (indicativamente il 6 dicembre)

Fine corso: GIUGNO 2022

SEDE DEL CORSO: Istituto Professionale Alberghiero Filippo Buscemi, Piazza Monsignore Scicchetti, 6 San Benedetto del Tronto

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

**La partecipazione al corso è completamente gratuita.**

La domanda dovrà essere inviata a mezzo Racc. A/R (farà fede il timbro postale), ovvero consegnata a mano presso gli uffici della Julia Service, ovvero inviata per PEC all'indirizzo [juliaservicesrl@pec.it](mailto:juliaservicesrl@pec.it), **entro e non oltre il 15 NOVEMBRE 2021** e dovrà essere corredata della seguente documentazione disponibile sul sito [WWW.JULIASERVICE.COM](http://WWW.JULIASERVICE.COM):

- Domanda di iscrizione (modello Regione Marche)
- Copia del documento d'Identità;
- Curriculum Vitae formato Europeo, aggiornato e firmato;
- Certificato del Centro per l'Impiego che attesti la condizione di disoccupazione/inoccupazione.

La raccomandata A/R dovrà pervenire al seguente indirizzo:

**JULIA SERVICE SRL, Viale Luigi Luciani, 2 – 63100 ASCOLI PICENO (AP)**, indicando sulla busta: **CORSO CUOCO SCHEDA 1060958**

Qualora dalla domanda presentata si dovesse evincere la mancanza di uno soltanto dei requisiti di ammissione, si perderà il diritto di partecipazione.

### SELEZIONI

La selezione avverrà mediante una prova scritta (test a risposta multipla riguardante temi di cultura generale e tematiche specifiche di base propedeutiche alle materie specialistiche che verranno approfondite durante il corso) e un colloquio conoscitivo/motivazionale (motivazione alla partecipazione e obiettivi professionali).

I candidati sono convocati per **la selezione il giorno mercoledì 1 DICEMBRE 2021 alle ore 09.00 presso la sede della JULIA SERVICE SRL – Viale Luigi Luciani, 2 – 63100 ASCOLI PICENO (AP)**

In caso di assenza per il giorno e l'ora fissati, il candidato perderà il diritto alla partecipazione al corso

**N.B.: I candidati dovranno essere muniti obbligatoriamente di GREEN PASS per l'ammissione e per la partecipazione al corso.**

### TITOLO RILASCIATO

Gli allievi che frequenteranno almeno il 75% delle ore previste saranno ammessi all'esame finale, a seguito del quale gli allievi avranno acquisito le competenze del repertorio delle professioni della Regione Marche (D.G.R. n. 1412 del 22/12/2014 e s.m.i.) – Profilo 9000 "Cuoco".

**PER INFORMAZIONI** Tel: 0736-096621

Mail: [info@juliaservice.com](mailto:info@juliaservice.com)