



Sono riaperte le iscrizioni al corso di formazione professionale gratuito per

# AIUTO CUOCO

## SERVIGLIANO

(Profilo regionale 4000)

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF 868/IFD del 09/09/2020 e DDPF 37/IFD del 27/01/2021 - Cod. 1059327.

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.

### 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

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, **completamente gratuito** per i partecipanti, è rivolto a 11 disoccupati o Inoccupati maggiorenni ai sensi delle disposizioni vigenti (ovvero deve essere iscritto al Centro per l'Impiego in qualità di disoccupato) da oltre 6 mesi e/o appartenenti a categorie svantaggiate. Il gruppo dei partecipanti deve essere necessariamente composto da 8 donne e 3 uomini, di cui 4 soggetti appartenenti a categorie svantaggiate.

I candidati dovranno inoltre essere residenti e/o domiciliati nella Regione Marche.

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La **domanda di iscrizione** al corso dovrà essere redatta su **apposito modulo** (reperibile all'indirizzo [www.wegaformazione.com](http://www.wegaformazione.com)) con allegato:

- copia del **documento d'Identità** in corso di validità
- **Curriculum Vitae** in formato europeo
- **Scheda professionale** rilasciata dal centro per l'Impiego di competenza ai sensi delle disposizioni di leggi vigenti emesso entro i 6 mesi dalla data di iscrizione
- **documentazione attestante il possesso dei requisiti di ammissione**, con riserva di richiedere, a pena di esclusione, ulteriore documentazione conforme al punto "destinatari e requisiti"

**SCADENZA DELLE DOMANDE.** Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 30/04/2021:

- 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).

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso ha la durata di **600 ore** di cui 240 ore in stage. Inizio previsto mese di maggio.

*La sede ufficiale del corso è a Servigliano Borgo Leopardi presso il centro formativo Wega. Potrà svolgersi in modalità **ON LINE** ai sensi della DGR n. 311/2020 e della DGR n. 514/2020, ad eccezione delle ore di laboratorio che potranno svolgersi in presenza presso la sede formativa di SERVIGLIANO, in osservanza delle disposizioni normative attuali e future sull'emergenza sanitaria da COVID 19.*

### 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 **05 maggio 2021** alle ore 9.30 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 3) del profilo professionale cod. 4000 – Aiuto Cuoco, ai sensi della *DGR n. 1412 del 22/12/2014 e smi* (repertorio regionale di profili professionali).

### PER INFORMAZIONI

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

Amandola, 01/04/2021

