



nuovaricerca.agenziares



Sono aperte le iscrizioni al corso gratuito **Aiuto Cuoco - Pesaro**

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 144 del 26/02/2021 –
Cod.1059345 POR MARCHE FSE 2014-2020 – Asse 2 Inclusion sociale e lotta
alla povertà P.I. 9.1 (Inclusione attiva) RA 9.2.

ENTI PROPONENTI

Ente proponente: Centro Papa Giovanni XXIII (ente capofila)
LABIRINTO Coop. Soc. Via Milazzo n. 28 Pesaro

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il corso ha l'obiettivo di rispondere al fabbisogno emerso dall'analisi elaborata da tutti gli stakeholder più significativi del territorio, attraverso un percorso formativo di **Aiuto Cuoco** accessibile a soggetti disoccupati particolarmente vulnerabili e con maggiori difficoltà di inserimento nel mondo del lavoro. La finalità è quella di preparare figure che possano essere più facilmente assunte dalle imprese del settore. La figura professionale in uscita 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, delle attrezzature e della postazione di lavoro, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e di quelle relative alla sicurezza.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a 15 allievi (più 5 uditori) residenti nella Regione Marche che abbiano assolto il diritto-dovere di istruzione e formazione. Inoltre l'allievo deve rientrare in una delle categorie di utenti svantaggiati:

- disoccupati di lunga durata (da almeno 6 mesi);
- disoccupati 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 di 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); stage (240 ore); esame (8 ore).

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà la durata di 600 ore (incluse 240 ore distage in azienda) più 8 ore di esame finale, e si svolgerà nel periodo maggio - novembre 2021. Sede del corso: ore di teoria c/o Labirinto coop. Soc. Centro Formazione e Orientamento, Via Milazzo n. 28 - 61122 Pesaro - ore di laboratorio pratico c/o Istituto I.P.S.S.A.R. Santa Marta Strada delle Marche, 1 - 61122 Pesaro.

Le lezioni di teoria si potrebbero svolgere in modalità telematica a distanza, in base alle disposizioni vigenti, al momento dell'avvio del corso, in presenza della situazione epidemiologica da Covid-19.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il modulo di iscrizione al corso è reperibile all'indirizzo: <https://labirinto.coop/formazione/corsi-in-programmazione/> e potrà essere inviato tramite posta raccomandata A/R all'indirizzo Via Milazzo, 20 61121 Pesaro (PU), tramite e mail all'indirizzo cfo@labirinto.coop o consegnato a mano, entro e non oltre il **26 aprile 2021 (Farà fede il timbro postale)**

Allegare alla domanda:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum vitae contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali;
- Per i cittadini non appartenenti a Stati dell'Unione europea copia del permesso di soggiorno e certificazione attestante i titoli di studio se conseguiti all'estero (anche fotocopie dei titoli).

Le domande che perverranno dopo la data indicata non saranno ritenute valide. L'allievo non sarà ammesso al corso qualora si dovesse evincere la mancanza dei requisiti di accesso o non si presenti alla prova di selezione.

SELEZIONI

L'ammissione al corso è subordinata al superamento di una prova, consistente in quiz psico-attitudinali e di cultura generale, seguita da un colloquio, (in conformità a quanto previsto dal Manuale di cui alla DGR n. 19/2020) che si svolgeranno il giorno:

**05 maggio 2021 - orario 8:30-10:00 prova scritta
orario 11:00 - 19:00 prova orale**

Entrambe le prove si svolgeranno o c/o Labirinto coop. Soc. - CFO - Via Milazzo n. 28-Pesaro oppure online (i candidati saranno informati in anticipo)

In mancanza di ulteriori comunicazioni da parte del ns. Ente, e qualora le selezioni si possano svolgere in presenza, il presente avviso vale come convocazione alle stesse, per i candidati che hanno fatto domanda. Per gli stranieri è indispensabile una buona conoscenza della lingua italiana orale e scritta. Tale conoscenza viene verificata con un test di ingresso. Il mancato superamento del test linguistico comporta l'esclusione al corso.

TITOLO RILASCIATO

Il corso prevede, al superamento dell'esame finale, il rilascio di un attestato di Qualifica (con riferimento al livello EQF3). Non avranno accesso all'esame finale coloro che abbiano superato il massimo di assenze consentite, pari al 25% delle 600 ore di durata complessiva. Il titolo rilasciato è di **AIUTO CUOCO** (codice profilo professionale n. 4000 - Settore Servizi Turistici).

PER INFORMAZIONI

Coordinatrice del corso: Roberta Giardini

LABIRINTO Coop. Soc., - Centro di Formazione Orientamento in Via Milazzo n. 28 Pesaro. Tel 0721/26691 - Fax 0721220664
(dal lun. al ven. dalle 9 alle 13) E-mail: cfo@labirinto.coop

Pesaro 26/03/2021 www.regione.marche.it