



Sono aperte le iscrizioni al corso **GRATUITO**

AIUTO CUOCO

Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n. 144 del 26/02/2021 – Cod.1059531
MARCHE FSE 2014-2020 – Asse 2 Inclusion sociale e lotta alla povertà P.I. 9.1
(Inclusione attiva) RA 9.2.

ENTI PROPONENTI

Soc. Coop. Soc. Centro Papa Giovanni XXIII (Ente capofila)
On The Road Società Cooperativa Sociale

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 oltre i 6 mesi;
- disoccupati con disabilità ai sensi dell'articolo 1, comma 1, della legge n. 68/1999;
- disoccupati appartenenti a categorie svantaggiate, ai sensi dell'articolo 4, comma 1, della legge n. 381/1991;
- vittime di violenza o grave sfruttamento e a rischio di discriminazione;
- persone a rischio di esclusione sociale, con priorità per coloro che sono sotto la soglia della povertà o nella povertà estrema (indipendentemente dal genere, dalla classe di età e dalla cittadinanza);
- altri 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 di stage in azienda) più 8 ore di esame finale, e si svolgerà nel periodo maggio-dicembre 2021.

Sede del corso: Ascoli Piceno.

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 epidemiologia da Covid-19.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Il modulo di iscrizione al corso è reperibile all'indirizzo

www.ontheroadonlus.coop e potrà essere inviato tramite:

- posta raccomandata A/R (**farà fede il timbro postale**)
- consegnato a mano, all'indirizzo:
c.da S. Giovanni n. 2 San Benedetto del Tronto 63074 (AP)
- tramite e-mail all'indirizzo s.troli@ontheroad.coop entro e non oltre il **30 aprile 2021**

Allegare alla domanda:

- Copia di un documento di riconoscimento in corso di validità;
- Curriculum vitae contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali;
- Scheda professionale rilasciata dal centro per l'impiego che attesti la disoccupazione di almeno 6 mesi;

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

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee siano superiori ai posti disponibili, si effettuerà una prova di selezione secondo le disposizioni previste dalla DGR n. 19 del 20/01/2020 che consisterà in:

una prova scritta test psico-attitudinali, di cultura generale e su argomenti riguardanti in corso, seguita da un colloquio, 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.

La data e la sede e della selezione verranno comunicate in seguito e saranno comunque visibili nel sito www.ontheroadonlus.coop (potrebbe svolgersi on-line in caso di nuove disposizioni ministeriali o regionali in materia di contrasto al Covid -19)

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 la non ammissione al corso.

L'allievo non sarà ammesso al corso qualora si dovesse evincere la mancanza dei requisiti d'accesso o non si presenti alla prova di selezione.

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

On The Road Società Cooperativa Sociale – Troli Sabrina
Tel. 0861 – 796666 - s.troli@ontheroad.coop