



Provincia
di Ancona

Assessorato
Istruzione
Formazione
Lavoro



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

CUOCO TECNOLOGO

Finanziato dalla Provincia di Ancona con D.D. n. 826 del 06/10/2009 Cod. 115492
POR MARCHE FSE 2007-2013 – ASSE II Occupabilità – OCCUP08-OB-E-c

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

*Il **Cuoco Tecnologo** è una figura che opera a un certo livello di responsabilità nella gestione di un'attività ristorativa. E' un cuoco moderno, cioè un garante della qualità e della genuinità dei cibi lavorati attraverso l'applicazione di corretti processi di manipolazione, cottura e conservazione. Opera una sintesi tra abilità e sensibilità culinaria e tecnologie avanzate. Il profilo professionale è composito e si avvale di conoscenze in molte discipline specifiche quali la gastronomia, l'enologia, la merceologia, la dietetica e l'igiene.*

DESTINATARI E REQUISITI

Numero 15 disoccupati, inoccupati.

Requisiti minimo di accesso all'attività formativa: qualifica di primo livello; diploma di scuola media superiore o laurea; esperienza almeno biennale di lavoro.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda deve essere redatta esclusivamente sul modello fornito dalla Regione Marche disponibile presso l'IPSSARCT "A. Panzini" di Senigallia e reperibile sul sito: www.panzini-senigallia.it o www.9000uno.com

La domanda dovrà essere spedita in originale e corredata da copia di un documento di identità in corso di validità entro il **20 novembre 2009** a mezzo lettera raccomandata (farà fede la data del timbro postale) oppure potrà essere consegnata entro le ore 13.00 dello stesso giorno presso la Segreteria dell'Istituto.

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

La durata complessiva del corso è di **300 ore**, di cui 202 di docenza in aula e/o laboratorio e **90 ore di stage** presso aziende qualificate del settore. Inoltre sono previste 8 ore per gli esami finali. Le lezioni avranno la durata di 5 ore giornaliere e si svolgeranno dal lunedì al venerdì, in orario pomeridiano. L'inizio del corso è previsto per il 27/11/2009. La fine del corso è prevista per il 30 giugno 2010.

Sede del Corso: IPSSARCT "A. Panzini" – Via Capanna 62/A – 60019 Senigallia (An)

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Le tematiche teoriche e teorico - pratiche affrontate durante il percorso saranno:

Accoglienza e Orientamento 5 ore; Lingua Inglese 20 ore; Diritto, salute e sicurezza nei luoghi di lavoro 10 ore; Economia e gestione dell'impresa ristorativi 15 ore; Marketing, management e tecniche di vendita della ristorazione 15 ore; Informatica di base 12 ore; Laboratorio: visite aziendali 8 ore; Tecnologie, produzione e trasformazione degli alimenti 80 ore; H.A.C.C.P. 10 ore; Tecniche di Comunicazione e relazione 12 ore; Start-up d'impresa (autoimprenditorialità) 4 ore; Orientamento alle Pari opportunità 2 ore; Certificazione dei prodotti agroalimentari 9 ore.

SELEZIONI

Nel caso in cui le domande di iscrizione fossero superiori al numero di posti disponibili (15) si effettuerà la selezione con preventivo avviso ai candidati.

Per le modalità di selezione dei candidati, in base a quanto previsto dalla DGR 975/2008 par. 1.6, si terrà conto:

- delle attitudini e motivazioni accertate attraverso un colloquio
- sarà considerata prioritaria la residenza nella provincia di Ancona e nella Regione Marche.

TITOLO RILASCIATO

Viene rilasciato attestato di **Qualifica di II livello** "Cuoco Tecnologo" T.A. 1.1.1 ai sensi della L. 845 /1978.

PER INFORMAZIONI

Ulteriori informazioni sul corso possono essere richieste alla segreteria di:

- **IPSSARCT "A. Panzini", Via Capanna 62/A Senigallia**
Tel. 071 7911221 – 071 7911223
- **9000uno di Urbani M. e Didimi I. snc, Via Cataletto 45**
Senigallia – Tel. 071 6871001/2

Senigallia, 26 ottobre 2009