REGIONE MARCHE

Provincia di Ancona
Settore Formazione Rendicontazione Lavoro

Associazione F.C.S.

Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

AIUTO CUOCO

Corso Autorizzato dalla Provincia di Ancona con DD 311 del 16/07/2015 Cod A15-191426
Corsi Liberi con "autorizzazione" art. 10 – L.R. 16/90

FINALITÀ DEL CORSO E FIGURA FORMATA

La figura professionale Aiuto Cuoco è addetto alla preparazione ed alla cottura dei cibi di un'impresa di ristorazione. Tutti i compiti principali dell'aiuto cuoco sono relativi al processo di produzione dei pasti. Egli deve infatti definire le ricette e compilare, insieme allo Chef o al Responsabile dei servizi di ristorazione ed al Maître, la carta ed i menù che potranno variare su base giornaliera, settimanale o stagionale. L'aiuto cuoco esegue i piatti più complessi, valutando costantemente i tempi di lavoro, in relazione alle richieste provenienti dalla sala. Egli ha in sostanza la funzione di garantire la qualità dei menù e dei singoli piatti, sia in termini di preparazione che di presentazione, anche scegliendo personalmente le materie prime da utilizzare.

DESTINATARI E REQUISITI

n. 15 partecipanti:

- Disoccupati/inoccupati/occupati

I partecipanti di cui sopra dovranno essere in possesso dei seguenti requisiti:

- possesso del diploma di scuola dell'obbligo o dell'assolvimento dell'obbligo scolastico e privi di qualifica professionale (per gli iscritti minorenni aver compiuto 16 anni al momento dell'iscrizione al corso)

DURATA E MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

DURATA **400 ore** di formazione (74 di TEORIA, 196 di PRATICA, 120 di STAGE, 10 ore di ESAME).

PERIODO di svolgimento del corso: **da 19 Novembre 2015 a Marzo 2016** (salvo variazioni sulla base della disponibilità degli allievi);

ORARIO settimanale: **4 ore/die dal lunedì al venerdì** dalle ore 14,00 alle ore 18,00 (stage previsto Gennaio-Febbraio);

SEDE di svolgimento del corso: il corso sarà realizzato dall'Ente Gestore **Associazione F.C.S**. Via Gallodoro 66/ter **Jesi** (AN)

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il percorso formativo ha la durata di 400 ore e si articola come di seguito indicato: 1. Accoglienza e Orientamento (2 ore); 2. Collaborare alla selezione del personale addetto (4 ore); 3. Introdurre gli operatori all'ambiente e all'organizzazione di lavoro (4 ore); 4. Pianificare le attività del personale addetto (8 ore); 5. Coordinare le attività del personale addetto (8 ore); 6. Curare l'aggiornamento e l'addestramento del personale addetto (2 ore); 7. Definire le specifiche per la "mise en place" di cucina (2 ore) 8. Elaborare il menù (2 ore); 9. Realizzare l'ordine di materie prime e attrezzature necessarie al servizio di cucina (12 ore); 10. Sovrintendere alla pulizia delle attrezzature in cucina (4 ore); 11. Preparare risotti (16 ore); 12. Preparare paste fresche/ripiene (20 ore); 13. Preparare primi piatti a base di paste fresche o secche (20 ore); 14. Preparare minestre (12 ore); 15. Preparare stracotti e brasati di carne (12 ore); 16. Preparare carni e pesci bolliti (12 ore); 17. Preparare zuppe di pesce (8 ore); 18. Preparare carni e pesci alla griglia (8 ore); 19. Preparare pesci o carne arrosto (16 ore); 20. Preparare pesci o carne al cartoccio (12 ore); 21. Preparare pesci o carne in crosta (12 ore); 22. Preparare crostate e torte (8 ore); 23. Preparare creme e coperture (8 ore); 24. Preparare dolci al cucchiaio (12 ore); 25. Preparare prodotti di pasticceria secca (8 ore); 26. Preparare gelati (12 ore); 27. Sicurezza sul Lavoro (10 ore); STAGE (120 ore); ESAMI (10 ore)

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione dovrà essere inoltrata

entro e non oltre **venerdì 13/11/2015**

- di persona presso la sede di Jesi (AN) in Via Gallodoro 66/ter

- tramite raccomandata A/R presso ASSOCIAZIONE F.C.S. in Via Gallodoro 66/ter, 60035, Jesi (AN).

Per la presentazione della domanda dovranno essere utilizzati gli appositi moduli disponibili presso la sede dell'Associazione F.C.S. o scaricabili dal sito **www.formazionesociale.org** che consistono in:

- Domanda di partecipazione – Placement (all. 1)

- Fotocopia del documento di identità

Saranno escluse le domande pervenute oltre la data di scadenza e/o in cui si dovesse evincere la mancanza di uno dei requisiti di accesso al bando.

SELEZIONI

Nel caso le domande di partecipazione risultanti regolari dovessero superare i posti disponibili è automaticamente **convocata** la selezione con commissione nominata ai sensi della D.G.R. 802/2012 (par.1.6.1 lett. c) che si svolgerà in data:

lunedì 16/11/2015 dalle ore 09,00 alle ore 13,30

presso la sede della **Associazione F.C.S.** Via Gallodoro 66/ter Jesi (AN

La commissione attribuirà un punteggio espresso in centesimi così ripartito:
1) scheda informativa in cui riportato il titolo di studio posseduto ed il curriculum 2) prova scritta, consistente in quiz psico-attitudinali e di cultura generale a risposta multipla; 2) colloquio orale sulle materie oggetto del corso, attitudinale e motivazionale.

COSTO

Il costo del corso è di **€ 1.500,00** ed è pagabile:

1) In un'unica soluzione con un primo acconto di € 500.00* all'atto dell'iscrizione e il saldo di € 1.000,00 all'atto dell'ammissione al corso.

2) A RATE

- un primo acconto di € 300,00* all'atto dell'iscrizione

- un secondo acconto di € 200,00 all'atto dell'ammissione al corso

- 5 rate mensili da € 200,00 cadauna da effettuarsi ogni fine mese dal momento dell'avvio del corso.

* in caso di mancata ammissione la somma versata verrà interamente restituita entro 5 gg;

TITOLO RILASCIATO

Il corso di Qualifica Professionale prevede il rilascio di un attestato valido ai sensi dell'art. 14 Legge n. 845 del 21.12.78 e della L.R. n. 16/90 per la figura professionale **"AIUTO CUOCO"** (Cod. Reg TA1.2) previa frequenza di almeno il 75% del monte ore del corso e superamento dell'esame finale.

Jesi lì 07/09/2015

Per **INFORMAZIONI***:* ***Associazione F.C.S.*** *– Via Gallodoro 66/ter – 60035 Jesi (AN)*
Cell. ***327-328.52.08*** *– Tel. 0731-710.770 –* *www.formazionesociale.org* *– segreteria@formazionesociale.org*