



## Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale **GRATUITO**

# AIUTO CUOCO

**Finanziato dalla Regione Marche con D.D.P.F. n.28/IFD del 28/01/2018 cod.Siform2 n° 1048859  
POR Marche FSE 2014/2020, Asse 1 P.I. 8.1 R.A. 8.5, Asse 1 P.I. 8.5 R.A. 8.6, Asse 3 P.I. 10.3 RA 10.3  
Avviso pubblico per la presentazione di progetti per l'assegnazione di lotti di ore di formazione  
professionale: Big Band LOTTO 2 Formazione per l'inserimento lavorativo e formazione Permanente**

### 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.

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, **COMPLETAMENTE GRATUITO** è rivolto a n. 15 partecipanti: - DISOCCUPATI (ai sensi della normativa vigente), residenti o domiciliati nella Regione Marche, con esperienza lavorativa pregressa coerente rispetto ai contenuti del percorso. Lo stato di disoccupazione dovrà essere mantenuto per tutta la durata del corso.

### DESCRIZIONE DEL PROFILO

Codice Profilo 4000, EQF 3. Descrizione AdA: Preparazione degli alimenti e allestimento piatti. Aree di Attività/UC: Cura, controllo e igienizzazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro secondo le procedure di autocontrollo; Preparazione preliminare delle materie prime; Supporto alla preparazione e allestimento dei piatti; Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità.

Settore Economico Produttivo : Servizi turistici. Moduli: Orientamento (8), Informatica (30), Sicurezza sul lavoro (16), Gestione in sicurezza delle lavorazioni e delle attrezzature e Haccp (26), Preparazione preliminare delle materie prime (40), Supporto alla preparazione e allestimento dei piatti (60), Utilizzo in sicurezza di attrezzature e macchinari (30)

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso avrà una durata complessiva di 300 ore+Esami, le lezioni si terranno dal lunedì al venerdì in orario indicativamente pomeridiano con una durata per ogni lezione dalle 3 alle 5 ore. Sia le selezioni che il corso potranno essere svolte anche in modalità e-learning, utilizzando apposita piattaforma web secondo le recenti disposizioni per prevenire i rischi da contagio Covid-19. Agli allievi verrà inviato apposito link di collegamento. Tutto il percorso farà comunque riferimento alla normativa regionale e nazionale in vigore al momento stesso, in tema di prevenzione dai rischi di contagio da Covid-19. Comune di Svolgimento Cingoli (MC), fatto salvo il ricorso alla modalità e-learning.

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Per formalizzare l'iscrizione è necessario compilare la seguente documentazione:

- domanda di partecipazione all'intervento (mod.04/Placement);
  - copia del documento d'identità;
  - curriculum vitae in formato europeo;
  - Certificato stato di disoccupazione rilasciato dal CIOF competente.
- La domanda va compilata utilizzando esclusivamente gli appositi moduli disponibili presso la sede di L.A.C.A.M. o sul sito [www.scuolartiemestieri.com](http://www.scuolartiemestieri.com)

Le domande dovranno pervenire a mezzo raccomandata A/R

**ENTRO IL 15 GENNAIO 2021** al seguente indirizzo:

L.A.C.A.M. - Via Raffaello, 13 - 62024, Matelica (MC) oppure via PEC a: [scuolartiemestieri@pec.it](mailto:scuolartiemestieri@pec.it) oppure consegnate a mano al medesimo indirizzo e con la medesima scadenza. Le domande pervenute dopo la data indicata e/o incomplete e/o con modelli difformi rispetto a quelli previsti non saranno ritenute valide.

### SELEZIONI

Nel caso in cui, le domande di iscrizione dovessero superare il numero dei partecipanti previsti a progetto (15 allievi), si procederà alla selezione come previsto dalla DGR 802/2012, fermo restando la verifica dei requisiti d'accesso da parte dell'Ente Gestore. La selezione verterà sulla valutazione del Curriculum Vitae, su un test scritto ed un colloquio orale. I candidati saranno informati telefonicamente, a mezzo e-mail e sul sito [www.scuolartiemestieri.com](http://www.scuolartiemestieri.com), in merito alla data di convocazione della stessa. Qualora la selezione si svolgerà a distanza verrà comunicato il link di accesso alla piattaforma web, con le predette modalità, qualora la selezione si svolga in maniera semplificata, gli utenti saranno avvertiti con le medesime modalità, in ottemperanza alle disposizioni normative in vigore al momento, sulla prevenzione dei rischi di contagio Covid-19

### TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% delle ore del corso, verrà rilasciato l'attestato di qualificazione corrispondente ad intero profilo, valido ai sensi di legge: AIUTO CUOCO

### PRESENTAZIONE DEL CORSO

Il corso verrà presentato in modalità online sulla pagina Facebook [Lacam Scuolartiemestieri](https://www.facebook.com/LacamScuolartiemestieri) e sul sito [www.scuolartiemestieri.com](http://www.scuolartiemestieri.com)

### INFORMAZIONI

Ente di Formazione L.A.C.A.M.  
Via Raffaello, 13 - 62024, Matelica (MC)  
Tel. 0737.470082 / 328.3796528  
[info@scuolartiemestieri.it](mailto:info@scuolartiemestieri.it)  
[www.scuolartiemestieri.com](http://www.scuolartiemestieri.com)