



Unione europea
Fondo sociale europeo



Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per



Realizzazione degli impasti, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria

(UC 213 – Codice n. 44 “Pasticcere” del Repertorio dei profili professionali)

CORSO
GRATUITO!

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF n. 706/IFD del 27/06/2018 - D.D.S. n. 197/FOAC del 29/03/2022. Cod. Siform2 1085468
P.O.R. MARCHE 2014-2020 - ASSE 3 P.I. 10.3.

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATIVA

Formare una figura professionale che sarà in grado di operare con una adeguata autonomia all'interno di laboratori di pasticceria alberghiera ed extralberghiera, disponendo della conoscenza delle principali nozioni organolettiche e merceologiche dei prodotti, della conoscenza e del corretto utilizzo delle attrezzature del laboratorio, delle tecniche di preparazione, farcitura e cottura dei principali prodotti dolciari e di pasticceria salata.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a n° 15 allievi:

- DISOCCUPATI (ai sensi della normativa vigente) al di sopra dei 18 anni di età, residenti o domiciliati nella Regione Marche, che non partecipano a percorsi di istruzione;
- OCCUPATI al di sopra dei 18 anni di età, residenti o domiciliati nella Regione Marche, che non partecipano a percorsi di istruzione;
- titolo di istruzione/formazione coerente rispetto agli obiettivi del percorso;
- alla domanda di iscrizione, gli aspiranti devono allegare oltre che il documento di identità, anche il curriculum vitae e per i soli disoccupati, il certificato di disoccupazione rilasciato dal CIOF.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO:

| | |
|---|-----------|
| Accoglienza e orientamento | n° ore 4 |
| Realizzazione degli impasti, lievitazioni e cottura dei prodotti di pasticceria | n° ore 72 |

DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

La durata complessiva del corso è di 76 ore (di cui 50 teoriche, 26 pratiche) oltre a 4 ore di esame finale. Le lezioni avranno la durata presumibile di 4/5 ore giornaliere e si svolgeranno in 5/6 giorni per settimana. L'inizio del corso è previsto per il mese di GIUGNO 2022 in orario da concordare con gli iscritti e terminerà entro il 31/10/2022 salvo proroghe. Il corso è completamente gratuito in quanto approvato dalla Regione Marche e finanziato dal Fondo Sociale Europeo e Regione Marche.

Agli allievi verrà fornito gratuitamente tutto il materiale didattico necessario (libri, dispense, cancelleria o quant'altro ritenuto utile per il raggiungimento degli obiettivi previsti dal corso.

SEDE CORSO

Via Dell'Artigianato, s.n.c., Colli del Tronto (AP)

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione al corso deve essere presentata esclusivamente sul modello “Domanda di iscrizione all'intervento” disponibile sul sito del Fores Marche, (www.foresmarche.it) o della B.A.A.S. Studio snc (www.baastudio.it), o richiesto direttamente al seguente indirizzo: foresmarche@libero.it.

La domanda può essere inviata via email al seguente indirizzo:

- foresmarche@libero.it oppure foresmarche@pec.it .

OPPURE

Spedita con raccomandata A/R (farà fede il timbro postale):

ASS. FORES MARCHE VIA DE GASPERI 55- 63078 Spinetoli (AP).

LE DOMANDE VANNO INVIATE ENTRO E NON OLTRE IL 10 GIUGNO 2022.

MOTIVI DI ESCLUSIONE DELLE DOMANDE:

- non pervenute entro la data di scadenza di presentazione;
- mancanza dei requisiti previsti dal presente avviso;

SELEZIONE

Nel caso in cui le domande di iscrizione idonee fossero superiori ai posti disponibili, si effettuerà una selezione in cui saranno valutati:

- i titoli di studio e i requisiti professionali (max 15 punti);
- una prova scritta in forma di test sugli argomenti del corso e di cultura generale (max 35 punti);
- un colloquio sulle materie oggetto del corso specialistiche o trasversali e/o motivazione di partecipazione al corso, curriculum e colloquio individuale (max 50 punti).

I candidati, per essere ammessi alle attività formative,dovranno aver conseguito un punteggio minimo di 60/100.

Il giorno, l'ora e la sede della selezione sarà comunicato ai richiedenti al termine delle iscrizioni.

Al termine del percorso, a coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto e superato l'esame finale, verrà rilasciato l'attestato di Qualificazione corrispondente alla Unità di Competenza UC 213 "Realizzazione degli impasti, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria" relativa al Profilo Professionale n. 44 “Pasticcere” - Repertorio Regionale Profili Professionali, ai sensi della DGR N. 1412 del 22/12/2014 e ss.mm.ii.

PER INFORMAZIONI

-ASSOCIAZIONE FORES MARCHE

VIA DE GASPERI 55 SPINETOLI (AP)

TEL 328.718.0748

-B.A.A.S. Studio snc

Via dell' Artigianato, Colli del Tronto (AP)

TEL 328.378.0776

11 Maggio 2022

www.regione.marche.it