



Sono riaperte le iscrizioni al corso di formazione professionale **gratuito** per

## PASTICCERIA

**SEDE DI FABRIANO  
(Profilo regionale 44)**

Finanziato dalla Regione Marche con DDPF 868/IFD del 09/09/2020, DDPF 1025/IFD del 06/10/2020 e DDPF 1200/IFD del 28/10/2021 - Cod. 1084249. POR Marche FSE 2014/2020 Asse: 2 Inclusione Sociale e lotta alla povertà, PdL: 9.1 (Inclusione Attiva), RA: 9.2, TdA 9.1.B. Avviso pubblico per la presentazione di progetti per l'assegnazione di lotti di ore di formazione professionale: dalla Formazione Permanente all'Inclusione Attiva, approvato con DDPF n. 70/IFD del 30/01/2020.

**SOGGETTO ATTUATORE: WEGA Impresa Sociale (capofila ATS)**

### FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il Corso è finalizzato alla acquisizione delle competenze necessarie per realizzare elaborati complessi della "cucina dolce". Le competenze acquisite consentiranno agli allievi la preparazione di prodotti di pasticceria tradizionale, moderna e tipica. Il Corso è caratterizzato dall'alternarsi di attività pratiche nel laboratorio di cucina, sotto la guida di insegnanti specializzati e di provata esperienza nel settore. Il corso fornisce anche competenze propedeutiche all'accesso alla parte prevalentemente pratica del corso e le conoscenze in ambito delle normative di settore.

### SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

U.F.1-Orientamento iniziale, accoglienza, bilancio delle competenze e competenze trasversali (30h), U.F.2 -Approvvigionamento e controllo delle materie prime (20h), U.F.3 -Cura e igiene personale, degli ambienti, macchinari, attrezzature di lavoro e smaltimento degli scarti di produzione (20h), U.F.4 -Confezionamento dei prodotti alimentari (35h), U.F.5 -Realizzazione degli impasti, lievitazione, spezzatura e formatura dei prodotti di panetteria (35h), U.F.6 -Composizione e farcitura dei prodotti di pasticceria artigianale (35h), U.F.7 -Realizzazione degli impasti, lievitazione e cottura dei prodotti di pasticceria (35h), U.F.8 - Ideazione di ricette di pasticceria (50h), U.F. 9 -Gestione in sicurezza di lavorazioni prevalentemente manuali con attrezzature o strumenti di semplice usabilità (10), U.F.10 -Gestione del cliente (20h), U.F.11 - Orientamento Finale e Ricerca Attiva del Lavoro (10h), U.F.12 -Stage Aziendale (200h), Esame finale (8h).

### DESTINATARI E REQUISITI

Il corso è rivolto a 15 allievi (più 5 uditori) maggiorenni, di cui almeno 8 donne, **residenti o domiciliati nella Regione Marche in possesso del diploma di scuola dell'obbligo o l'assolvimento dell'obbligo scolastico**. Inoltre, l'allievo deve appartenere ad almeno una delle seguenti **categorie: disoccupati con disabilità** ai sensi dell'articolo 1, comma 1, della legge 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, altri soggetti presi incarico dai servizi sociali, 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), **disoccupati di lunga durata oltre i 6 mesi**.

### PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La **domanda di Iscrizione** al corso dovrà essere redatta su **apposito modulo** (reperibile all'indirizzo [www.wegaformazione.com](http://www.wegaformazione.com)) con allegato:

- copia del **documento d'identità** in corso di validità
- **Curriculum Vitae** in formato europeo
- **Scheda professionale** rilasciata dal centro per l'Impiego di competenza
- **documentazione** attestante il possesso dei requisiti di ammissione

### MODALITA' DI ISCRIZIONE

Il modulo di iscrizione al corso è reperibile al sito [www.wegaformazione.com](http://www.wegaformazione.com) e potrà essere inviato tramite posta

raccomandata A/R a WEGA IMPRESA SOCIALE VIA C. BATTISTI 127 – 63857 AMANDOLA o tramite PEC: [wega@pec.it](mailto:wega@pec.it) e dovrà essere inviato entro il 11 febbraio 2022 completo di: curriculum vitae, fotocopia del documento di riconoscimento, dichiarazione di valore per i titoli di studio conseguiti all'estero, per i soggetti extracomunitari copia del permesso di soggiorno in corso di validità o della ricevuta postale per la richiesta di rinnovo. Le domande che perverranno dopo la data indicata e/o non complete di tutta la documentazione richiesta non saranno ritenute valide.

### DURATA E MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il corso ha la durata di **500 ore**, di cui 225 teoriche e 75 pratiche e 200 ore in stage, più 8 di esame.

Inizio previsto entro inizio marzo 2022. Nell'ambito della normativa di contenimento della diffusione del Covid-19 le lezioni potrebbero svolgersi online, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

*Il corso si svolge presso Fabbrica del Gusto in Via Vittorio Veneto 116- 60044 Fabriano (AN)*

### MODALITA' DI SELEZIONE

Qualora le regolari candidature superino i posti disponibili si effettuerà una selezione secondo le disposizioni previste dalla DGR n. 19 del 20/01/2020 che consisterà in:

- valutazione titoli di studio, requisiti professionali (0-15 punti);
- prova scritta e/o pratica, anche in forma di test, sugli argomenti del corso o attitudinali, o di cultura generale (0-35 punti);
- colloquio sulle materie oggetto del corso, specialistiche o trasversali, motivazione di partecipare al corso e curriculum vitae (0-50 punti).

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. I candidati si intendono automaticamente convocati per la selezione che si terrà il giorno 18/02/2022 alle ore 15.00 presso la Fabbrica del Gusto in Via Vittorio Veneto 116- 60044 Fabriano (AN). In caso di assenza nel giorno e ora stabiliti per la prova, si perderà il diritto alla partecipazione. Ai candidati che, in seguito all'espletamento delle prove di selezione non risulteranno idonei, sarà data motivata comunicazione di esclusione. Nell'ambito della normativa di contenimento della diffusione del Covid-19 le selezioni potrebbero svolgersi online, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

### TITOLO RILASCIATO

Il corso è completamente gratuito ed a coloro che avranno frequentato almeno il 75% delle ore corso e superato l'esame finale, sarà rilasciato il certificato (EQF 4) del profilo professionale cod. 44 Repertorio Regionale Profili Professionali DGR n. 1412 DEL 22/12/2014 e s.m.i.

### PER INFORMAZIONI

WEGA Impresa Sociale - Via Cesare Battisti, 127 -Amandola (FM) 0736/848619 [info@wegaformazione.com](mailto:info@wegaformazione.com)

[www.regione.marche.it](http://www.regione.marche.it)

Amandola, 21/01/2022



I.I.S.  
Carlo Urbani



Comune di  
Porto S. Elpidio



Confederazione Nazionale  
d'Artigianato e Piccola  
Media Impresa  
Sede Territoriale di Fermo



Accli  
Marche

KULTURANDO  
CEDEFORM  
BONI PIER UGO E C. S.A.S.  
CIA CONSUL INGEGNERIA S.R.L.  
IN-FORM SRL  
MI.COR. SRL