



## Corso Gratuito Biennale IeFP

### OPERATORE DELLA RISTORAZIONE – PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI E ALLESTIMENTO DEI PIATTI - AS 2025/2026 CLASSE FALCONARA M.MA – COD. 1114049

PR Marche FSE+ 2021/2027 – Asse Giovani - OS 4.f - DGR n. 555/2025 – Avviso per la presentazione, da parte dei Centri di Formazione Professionale accreditati presso la Regione Marche, di progetti per percorsi Biennali con modalità di apprendimento duale di Istruzione e Formazione Professionale (IeFP), per l'anno formativo 2025/2026.

**DESTINATARI E REQUISITI** n. 15 (+ 5 uditori) Giovani di età compresa tra i 16 e i 19 anni non compiuti alla data di avvio delle attività formative, che hanno assolto l'obbligo di istruzione, ma non hanno conseguito una Qualifica professionale triennale corrispondente al III livello EQF. I destinatari, compresi gli eventuali uditori, devono possedere idonea attestazione relativa all'assolvimento dell'obbligo di istruzione.

**TERMINI E MODALITA' DI ISCRIZIONE: PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE DI PARTECIPAZIONE** La domanda di iscrizione, scaricabile dal sito [www.ialmarche.it](http://www.ialmarche.it) alla sezione "Obbligo Scolastico e formativo" e reperibile presso le sedi IAL Marche, dovrà essere compilata in ogni sua parte e sottoscritta dal candidato se maggiorenne. In caso di minori di 18 anni la firma dovrà essere del genitore o di chi ne esercita la tutela legale. Alla domanda di iscrizione dovrà essere allegata copia del documento di identità del firmatario (allievo o tutore in caso di candidato minorenni). **La domanda di iscrizione al corso dovrà pervenire entro e non oltre il 14 ottobre 2025, utilizzando una delle seguenti modalità:**

- ✓ **Raccomandata A/R** indirizzata a IAL Marche Srl Impresa Sociale – Via Baldelli, 23, 60015 Falconara M.ma AN;
- ✓ **PEC** all'indirizzo [ialmarche@mondialposta.it](mailto:ialmarche@mondialposta.it)
- ✓ **consegna a mano** presso IAL Marche Srl Impresa Sociale – Via Baldelli, 23, 60015 Falconara M.ma AN;

Le domande inviate/consegnate dopo tali date non saranno ritenute valide.

**MODALITA' DI SELEZIONE** Nel caso in cui la richiesta di candidature superi il numero di posti disponibili si procederà alla selezione come previsto da D.G.R. n. 19/2020, fermo restando l'accertamento dei requisiti d'entrata da parte dell'Ente Gestore. La prova di selezione, in conformità a quanto stabilito da suddetta D.G.R., prevede:

- Valutazione titoli di studio e accertamento dei risultati del primo ciclo di istruzione (0-15 punti)
- Prova Scritta per la verifica del livello delle competenze in ingresso (0-35 punti);
- Colloquio su aspetti motivazionali (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, muniti di documento di riconoscimento, dovranno presentarsi per la **prova di selezione il 16 ottobre 2025 alle ore 09.00 presso IAL MARCHE SRL – Via Baldelli, 23, 60015 Falconara M.ma AN;**

**Il presente avviso vale come convocazione ufficiale** per i candidati che hanno fatto domanda e non hanno ricevuto altra comunicazione. La mancata presentazione alla selezione farà perdere ogni diritto di partecipazione al corso.

**PROVVIDENZE IN FAVORE DEI PARTECIPANTI:** Durante l'esperienza di Alternanza Rafforzata (*Stage*), per le giornate nelle quali è prevista una presenza almeno pari a 7 ore, sarà riconosciuto il buono pasto

**TITOLO RILASCIATO:** agli allievi che avranno frequentato almeno il 75% delle ore annue previste dal percorso ed abbiano superato l'esame finale previsto a conclusione del II anno, verrà rilasciato l'Attestato di Qualifica IeFP Istruzione e Formazione Professionale livello EQF 3.

Agli allievi che interrompono il percorso prima del conseguimento della qualifica sarà rilasciato l'Attestato delle competenze in cui sono elencate le competenze acquisite.

Agli allievi che avranno frequentato almeno il 90% delle ore previste per la "Formazione Generale e Specifica" secondo il Dlgs 81/08 e a seguito del superamento della prova di verifica, sarà rilasciato l'attestato in coerenza con il livello di rischio previsto dal settore della ristorazione. Agli allievi che frequenteranno almeno il 90% delle ore e supereranno la verifica predisposta ad hoc dal docente sarà rilasciato l'Attestato di frequenza di igiene degli alimenti e metodologia HACCP per personale alimentarista.

#### FIGURA PROFESSIONALE DI RIFERIMENTO:

L' "Operatore della ristorazione - Preparazione degli alimenti e allestimento piatti" è una figura che interviene, a livello esecutivo, nel processo della ristorazione con autonomia e responsabilità limitate a ciò che prevedono le procedure e le metodiche della sua operatività.

La qualificazione nell'applicazione/utilizzo di metodologie di base, di strumenti e di informazioni gli consente di svolgere attività relative ai servizi di sala e di bar con competenze nella conservazione e stoccaggio di materie prime e semilavorati, nella realizzazione di piatti semplici cucinati e allestiti, nel servizio di sala.

**SEDE DEL PERCORSO FORMATIVO VIA TIRABOSCHI AMATO, 67, 60131 ANCONA (AN)**

#### STRUTTURA PROGETTUALE

- ✓ 990 ore I Anno di cui 298 ore di Alternanza Rafforzata
- ✓ 990 ore II Anno di cui 298 ore di Alternanza Rafforzata e 20 ore di Esame Finale

#### PROGRAMMA DIDATTICO

PROGRAMMA I ANNO	PROGRAMMA II ANNO
ORIENTAMENTO INIZIALE E BILANCIO DELLE COMPETENZE SEMPLIFICATO	LINGUA ITALIANA E COMUNICAZIONE
LINGUA E CULTURA ITALIANA	LINGUA INGLESE
LINGUA INGLESE	ARTE E CREATIVITA' DIGITALE
EDUCAZIONE ARTISTICA	INFORMATICA E COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE_DIGCOMP2.1
INFORMATICA E COMUNICAZIONE MULTIMEDIALE_DIGCOMP2.1	MATEMATICA
MATEMATICA	SCIENZE E TECNOLOGIA
SCIENZE INTEGRATE	STORIA, ECONOMIA, SOCIETA'
STORIA, GEOGRAFIA E CULTURA CIVICA	LABORATORIO ESPRESSIVO MOTORIO
LABORATORIO ESPRESSIVO MOTORIO	CITTADINANZA ATTIVA, INTERCULTURA E RELIGIONE
CITTADINANZA ATTIVA, INTERCULTURA E RELIGIONE	SICUREZZA SUL LAVORO E RISCHI AMBIENTALI
SICUREZZA SUL LUOGO DEL LAVORO SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO (Accordo CSR rep. Atti n. 221 del 21/12/2011)	IGIENE E CONTROLLO DELLE ATTREZZATURE
Igiene e controllo delle attrezzature	TECNICHE DI PIANIFICAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO
TECNICHE DI PIANIFICAZIONE ED ORGANIZZAZIONE DEL LAVORO	STRUMENTI ED ATTREZZATURE SPECIFICI DEL SETTORE
STRUMENTI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE DEL SETTORE	PSICOLOGIA E COMUNICAZIONE
PSICOLOGIA E COMUNICAZIONE	MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI
MERCEOLOGIA DEGLI ALIMENTI	CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI E GESTIONE DEL MAGAZZINO
CONSERVAZIONE DEI PRODOTTI E GESTIONE DEL MAGAZZINO	PRINCIPI ALIMENTARI E GASTRONOMICI
PRINCIPI ALIMENTARI E GASTRONOMICI	PRODOTTI ENOGASTRONOMICI REGIONALI
GESTIONE DELLA QUALITA' ALIMENTARE E FILIERA CORTA DELLA RISTORAZIONE	TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E PREPARAZIONI DI BASE
TRATTAMENTO DELLE MATERIE PRIME E PREPARAZIONI DI BASE	TECNICA PROFESSIONALE DI CUCINA
TECNICA PROFESSIONALE DI CUCINA	ORIENTAMENTO FINALE: PROSPETTIVE OCCUPAZIONALI E/O DI REINSERIMENTO SCOLASTICO
ALTERNANZA RAFFORZATA	ALTERNANZA SCUOLA LAVORO

#### MODALITA' PER OTTENERE ULTERIORI INFORMAZIONI

IAL Marche Srl Impresa Sociale (Soggetto Attuatore)

Referente percorsi IeFP: Barbara Ventura

E-mail: [barbara.ventura@ialmarche.it](mailto:barbara.ventura@ialmarche.it)

Tel: 071910844

Ancona 29.09.2025