

Sono aperte le iscrizioni al corso di formazione professionale per

Academy di Filiera - COMMERCIO FSE +21/27 56 PREPARAZIONE DI SNACK E BEVANDE

D.G.R. n. 853 del 04/06/2024 - D.D.S. n. 741/FOAC del 09/08/2024 "PR MARCHE FSE PLUS 2021/2027 Asse 2 "Istruzione e Formazione" OS 4.e (1) C.I. 149 e 150 - Avviso Pubblico per la presentazione di progetti per Academy di filiera per l'attivazione di percorsi formativi nel Commercio e Turismo, Artigianato, Manifattura, Costruzioni, Servizi volti al miglioramento del livello delle competenze e di riqualificazione flessibile per tutti"

Finanziato dalla Regione Marche con DDS n. 935/FOAC del 16/09/2025 Cod. Siform2 1114194 - PR MARCHE FSE PLUS 2021/2027 Asse 2 "ISTRUZIONE E FORMAZIONE" - OBIETTIVO SPECIFICO 4.e (1)

FINALITA' DEL CORSO E FIGURA FORMATA

Il percorso formativo mira a trasferire competenze tecniche e conoscenze professionali per la preparazione di bevande calde, fredde e cocktail (alcolici e analcolici), l'utilizzo appropriato di attrezzature da bar, la comprensione degli abbinamenti con snack e prodotti gastronomici, nonché la capacità di operare nel rispetto delle normative igienico-sanitarie e delle buone pratiche del servizio.

DESTINATARI E REQUISITI

Il corso, completamente gratuito per i partecipanti, è rivolto a n.15 allievi (+ eventuali uditori). I partecipanti, indipendentemente dalla cittadinanza, sono disoccupati/inoccupati o occupati, residenti o domiciliati nella Regione Marche, di età compresa tra i 18 e i 60 anni.

Possono accedere al corso soggetti provvisti di: Titolo di istruzione e formazione professionale (IeFP)/qualificazione di formazione professionale di livello EQF 3 o esperienza lavorativa pregressa (documentata da: contratti di lavoro/incarichi secondo la normativa o Scheda Anagrafico Professionale) di almeno 18 mesi negli ultimi 5 anni.

SINTESI DEL PROGRAMMA DIDATTICO

Il corso avrà una durata di 70 ore, di cui 42 ore teoriche e 28 pratiche. I moduli formativi sono i seguenti:

UF1_Orientamento iniziale e bilancio competenze (3 h);
UF2_Igiene e Haccp (8 h);
UF3_Formazione generale in materia di sicurezza sul lavoro (4 h);
UF4_Attrezzature e strumenti di lavoro (5 h);
UF5_Caffetteria: tecniche e preparazioni base (8 h);
UF6_Preparazione di bevande fredde e soft drinks (8 h);
UF7_Cocktail e mixology lab (20 h);
UF8_Cultura del prodotto e abbinamenti gastronomici (10 h);
UF9_Esame finale (4 h).

Nel rispetto delle disposizioni regionali in materia di riconoscimento dei crediti formativi, in fase di selezione sarà valutata la documentazione presentata dagli allievi al fine di attestare eventuali competenze già possedute, riferibili agli standard di risultato previsti. Tale valutazione, effettuata sulla base di evidenze formali (titoli di studio, attestati, certificazioni, esperienze lavorative documentate), potrà consentire il riconoscimento di conoscenze e abilità coerenti con i contenuti del percorso, secondo quanto previsto dalle D.G.R. n. 1933/2023 e n. 123/2025. In particolare, è riconosciuto come credito formativo il modulo "Formazione generale in materia di sicurezza sul lavoro" della durata di 4 ore, qualora l'allievo sia in grado di esibire idonea documentazione attestante il possesso del requisito.

SEDE DI SVOLGIMENTO

Il corso si svolgerà presso la Confcommercio di San Benedetto del Tronto e l'avvio è previsto per il mese di Novembre 2025.

La partecipazione è gratuita.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di iscrizione va redatta secondo apposita scheda con allegati copia di un documento di identità e il proprio curriculum vitae firmato in originale e contenente l'autorizzazione al trattamento dei dati personali.

La documentazione completa deve essere consegnata a mano presso gli uffici di Confcommercio prov. Ascoli Piceno in via L. Bianchi, n. 36, San Benedetto del Tronto e in via D. Angelini, n. 62/A Ascoli Piceno **entro il 27/10/2025.**

La scheda di iscrizione e il bando del corso sono reperibili: presso le sedi di Confcommercio prov. Ascoli Piceno (via L. Bianchi n. 36 San Benedetto del Tronto - Via D. Angelini n.62/A Ascoli Piceno), nel sito internet di www.confcommercio-ap.it

SELEZIONI

La fase di ammissione al percorso prevede la valutazione preliminare della documentazione presentata da ciascun candidato, con l'obiettivo di verificare la coerenza del profilo con le finalità formative del corso.

I criteri adottati sono improntati a trasparenza, pertinenza e rispondenza ai contenuti del progetto. In particolare, si terrà conto di:

_Pertinenza del curriculum vitae: sarà oggetto di valutazione la rilevanza delle esperienze indicate nel CV rispetto alle competenze oggetto del percorso;
_Colloquio individuale volto a valutare la motivazione dei candidati rispetto alla partecipazione al corso;
_Completezza e qualità della documentazione.
Qualora il numero di candidati risultasse superiore alla capienza prevista per l'attivazione del percorso, sarà attivata una selezione, la cui data e sede di svolgimento verranno resi noti ai candidati tramite comunicazione scritta o digitale. In tal caso, verrà preso in considerazione anche l'esito di una prova scritta, volta a individuare in maniera equa i candidati più idonei a beneficiare del percorso formativo.

TITOLO RILASCIATO

Al termine del percorso, coloro che avranno frequentato almeno il 75% del monte ore previsto, potranno essere ammessi all'esame finale. Il superamento dell'esame permetterà il rilascio della Qualificazione corrispondente all'Unità di Competenze di "56 Preparazione di Snack e Bevande", referenziata al livello EQF n. 4. Inoltre per coloro che frequentano il modulo di UF3_Formazione generale in materia di sicurezza sul lavoro, verrà rilasciato l'attestato di frequenza specifico.

PER INFORMAZIONI

**Confcommercio - San Benedetto del Tronto via L. Bianchi, n.36
Tel. 0735 780823 o 333 1075855
e-mail: f.simonetti@confcommercio-ap.it**

**www.regione.marche.it
Ascoli Piceno, 10/10/2025**